

Cookery

By Hansom

LA CUISINIERE BOURGEOISE,

SUIVIE DE L'OFFICE,

A l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons ;

Contenant la manière de disséquer, connoître et servir toutes sortes de viandes.

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux ; de différentes recettes pour les liqueurs.

A PARIS,
Chez Louis Libraire, rue Saint-Severin, N°. 29.

1794.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

PRÉFACE.

LE livre qu'on donne au public n'est pas la production d'un parfait grammairien, mais il a bien de quoi se passer de l'être, puisqu'il est l'ouvrage d'un excellent cuisinier. Si quelque auteur a droit de négliger les assaisonnemens qui plaisent à l'esprit, c'est celui qui en fournit pour flatter le corps. L'esprit lui-même dispense un pareil auteur d'être éloquent, ou, pour mieux dire, il trouve qu'il l'est assez, quand il va au but. Compagnon, quelquefois éclairé, mais toujours intime ami du corps, il est naturellement porté à trouver bon tout ce qui est pour celui-ci, et jamais il ne consulte moins ses lumieres, que lorsqu'il s'agit de s'accommoder à ses goûts. Selon les regles de la nature, au moins, selon les additions que nous y avons faites, en raffinant sur nos

appetits naturels, ce livre doit avoir plus de lecteurs que tout autre. Son auteur, pour se rendre utile aux diverses fortunes, après avoir donné des préceptes dont la pratique ne peut guere avoir lieu que dans les grandes cuisines, en a voulu donner qui fussent assortis aux personnes d'une fortune médiocre. Il leur fournit une cuisiniere qui, sans rien coûter, leur servira à former dans l'art des apprêts celles qu'ils nourrissent, et qu'ils tiennent à leurs gages, ou les mettra eux-mêmes en état de s'en tenir lieu. Il accommode ses préceptes à leur fortune, et à la nature des alimens auxquels elles les oblige de se borner. Les cuisinieres qu'il instruit, trouveront dans ses leçons une méthode aisée pour apprêter différemment toutes les diverses sortes de mets; et pour donner aux plus communs une saveur qui ne sera pas commune. Fussent-elles novices dans le métier, elles

pourront et comprendre et pratiquer sans peine des préceptes qu'il a pris soin de mettre à leur portée, en les dégageant de cette embarrassante multiplicité d'assaisonnemens raffinés, et d'industrieux déguisemens, qui ne demandent pas moins d'habileté dans les cuisinieres, que d'opulence dans leurs maîtres. Par ces apprêts ainsi modifiés, l'œil, (car l'auteur l'avoue) sera moins satisfait, et le goût moins chatouillé; mais en échange, la santé et la bourse, qui méritent bien pour le moins autant que ces deux sens d'être ménagées, y trouveront beaucoup mieux leur compte. Aux leçons pour la cuisine, il en a ajouté d'autres pour l'office, qu'il a débarrassées avec le même soin de tout ce qui excede la portée ordinaire des ménages, et la capacité des cuisinieres. En donnant des regles pour relever le goût des alimens par les moyennes ressources de

l'art, il n'a pas oublié d'en fournir pour discerner ceux qui sont bons par nature; et ce n'est pas, selon notre avis, ce que sa doctrine a de moins solide. Enfin, pour ne rien laisser de ce qui peut mettre les bourgeois en état de faire les honneurs de leur table, il leur apprend comment ils doivent s'y prendre pour bien découper, ou, s'il faut employer son expression, pour bien disséquer les viandes.

Cette nouvelle édition doit donc avoir l'avantage de plaire généralement.



LA
CUISINIERE
BOURGEOISE,

Suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons.

Instruction sur les richesses que la nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année.

JE suivrai l'ordre des saisons, et commencerai par le printems, qui comprend mars, avril, mai. Si cette partie de l'année est la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en volaille, gibier, légumes et fruits.

Je ne parlerai point du bœuf, puisqu'il est de toute saison. Le bon mouton jusqu'au mois de juin est celui de Rheims et de Beauvais; le veau de lait, pris sous la mere; l'agneau de lait, les poulets gras à la reine, les poulets aux œufs, les poulets de grain, les canetons de Rouen, les dindons, les gros pigeons de Rheims et Romains, les pigeons de voliere, les canetons et les oisons.

En gibier, les levreaux et les lapereaux.

En venaison, les marcassins, le chevreuil et le chevrillart.

En poisson d'eau douce, nous avons l'alose de Loire et de Seine, la derniere supérieure à la premiere; la truite de Normandie, le saumon de Loire et de Seine, la lotte ou barbotte, et l'écrevisse; pour le reste du poisson d'eau douce, la breme, la carpe, l'anguille, le

brochet, la tanche; la pêche n'est pas bonne en avril et mai, parce qu'elle fraie; en poisson de mer, nous avons pour nouveauté, l'esturgeon et le maquereau: le reste du poisson comme en hiver.

Outre ces animaux aquatiques, nous avons les productions que la terre nous fournit, qui sont les artichaux; les violets sont les meilleurs: les asperges vertes, les mousserons et les morilles, les petits pois, les cardes de poirée, les chervis, les salsifis et scorsonaires.

En herbes potageres.

Nous avons les épinards nouveaux, les laitues, les petites raves, l'oseille, la bonne dame, le cerfeuil.

En fruits.

Nous avons, quand l'année est prématurée, les abricots verts, les amandes vertes, les fraises et les cerises précoces et les groseilles.

DE L'ÉTÉ.

Nous entrons dans l'été, qui comprend juin, juillet et août, pour jouir des productions que la nature a mises dans leur maturité, et qu'elle nous a préparées par le printems.

La viande de boucherie comme au printems.

En volaille.

Toutes sortes de bons poulets, les dindons communs et engraissés, la poularde nouvelle. Sur la fin de l'été, le coq-vierge, le caneton de Rouen; pour entrées, les oisons et canetons, les pigeons de toutes especes.

En venaison.

Le chevreuil et la chevrillart, le sanglier, le marcassin et le faon.

En gibier à poil.

Les levreaux et lapereaux.

En menu gibier.

La caille et cailleteau de vigne, le perdreau rouge et gris, le ramereau, le tourtereau, le faisandeau, le halbran; *sur la fin de l'été*, la grive de vigne, le becfigue et tous les oiseaux gras.

En poisson.

Dans cette saison, il y a peu de bon poisson de mer, excepté la morue nouvelle.

En poisson de riviere.

Nous avons la carpe, la perche, la truite de mer et de riviere.

En légumes.

Des petits pois, des haricots verts, des feves de marais, des concombres, des choux-fleurs.

En herbes potageres.

Des laitues, des chicons de toutes sortes, des choux, des racines nouvelles, des oignons nouveaux, des poireaux, du pourpier, de la chicorée blanche, du cerfeuil, estragon, corne de cerf, baume, ciboulette, percepierre.

En fruits.

Pêches, prunes de toutes especes, abricots, figues, bigarreaux et cerises tardives, groseilles, mûres, melons, poires de blanquette.

DE L'AUTOMNE.

L'automne, qui comprend les mois de septembre, octobre et novembre, nous fournit abondamment tout ce que l'on peut desirer pour les délices de la table, par la récolte des vins et des fruits à pepins de toutes especes, par la bonté de la volaille et la variété de toutes sortes de gibier et venaison, poisson d'eau douce et de mer.

En viande de boucherie.

Le bon mouton des Ardennes, de Présalé, de Cabourg, de Beauvais, de Rheims, de Dieppe et d'Avranches : le veau de Pontoise, de Rouen, de Caën, de Montargis, et de lait aux environs de Paris, le porc frais; en volailles, nous avons toutes sortes de bons poulets, poulardes et chapons; celles d'Anjou et du Mans, de Barbezieux, de Bruges et de Banzac; les pigeons de toutes especes; les poules, et les coq-vierges de Caux; nous avons encore les poulardes et dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou et Berry; les oies grasses, oisons et canards d'Alençon, Maine et Anjou.

En gros gibier et venaison.

Le chevreuil, le daim de l'année, le sanglier de compagnie, la laie plus délicate, et le marcassin plus excellent, le faon, les levreaux, les lapereaux

En petits gibiers.

Les perdrix rouges et grises, la bécasse excellente pendant les brouillards et le froid, les bécassines, les gelinottes de bois, les alouettes ou moviettes; les huppées sont les meilleures.

Les pluviers dorés, excellens quand il gêle, les guinards, les rouges-gorges, l'oiseau de riviere, les canards, les rouges très-excellens, les judelles; les sarcelles.

En poissons d'eau douce.

L'anguille, la truite, la tanche, les écrivisses, les brochets, les perches, les lotes, les carpes, les plies, les barbillons, les meûniers.

En poissons de mer.

Les poissons que la marée nous fournit ordinairement dans cette saison, sont les esturgeons, le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot et turbotin, les solles, les gros et petits carlets, les vives, les truites de mer et saumonnées rouges, les merlans, les harengs frais, les huîtres vertes et blanches, les sardines, le thon et les anchois.

En légumes et herbages.

Les artichaux d'automne, choux-fleurs, cardons d'Espagne, épinards, choux de plusieurs especes, poireaux, céleri, oignons, racines, navets, chicorée blanche et chicorée sauvage, laitue romaine; toutes sortes de petites herbes.

En fruits.

Raisins de toutes espèces, poires, pommes, figues, olives et pulcholines, noix et noisettes, marrons et châtaignes, et toutes sortes de fruits secs et confits pendant l'été.

DE L'HIVER.

Les mois de décembre, janvier et février, qui composent l'hiver, ont entierement rapport à l'automne, par les provisions et l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la nécessité de la vie : comme pain, vin, légumes, et toutes sortes de fruits; viande, volaille, gibier et poissons; le tout est de même : ces deux dernieres saisons, qui sont le tems de la bonne chere, ne doivent point être séparées par des changemens, parce que nous avons dans l'hiver presque tout ce que nous avons dans l'automne.



INSTRUCTION POUR CEUX qui voudront servir une bonne table bourgeoise ; elle servira aussi pour régler les services ; vous augmenterez ou diminuerez suivant les occasions et la dépense que vous voudrez faire.

TABLE

De douze couverts à dîner.

PREMIER SERVICE.

2 Potages.
1 Piece de bœuf pour le milieu.
2 Hors-d'œuvre.

1 Potage aux herbes.
1 Potage au riz.
1 Hors-d'œuvre de raves.
1 Hors-d'œuvre de beurre de Vambre.

SECOND SERVICE.

Laissez la piece de bœuf au milieu, et mettez à la place des deux potages et des deux hors-d'œuvres,

4 Entrées.

1 De noix de veau aux truffes à la bonne femme.
1 De côtelettes de mouton au basilic.
1 De canards en auchepot.
1 D'une poularde à la bourgeoise.

TROISIEME SERVICE.

2 Plats de rôts.
5 Entremets.
2 Salades.

1 D'un levreau.
1 De 4 petits piegeons de voliere.
1 Entremets pour le milieu d'un pâté d'Amiens.
1 D'une crême glacée.
1 De choux-fleurs.

QUATRIEME SERVICE.

Pour le milieu, une jatte de fruits crus.

1 Compote de pommes à la portugaise.
1 Compote de poires.
1 Assiette de gaufres.
1 Assiette de marrons.
1 Assiette de gelée de groseilles.
1 Assiette de marmelade d'abricots.

TABLE

De dix couverts à souper.

PREMIER SERVICE.

1 Potage pour le milieu, si vous le jugez à propos.
1 Piece de viande de boucherie à la broche, pour relever le potage.

2 *Entrées.*
2 *Hors-d'œuvres.*

1 Entrée d'une tourte de godiveau.
1 D'une poularde entre deux plats.
1 Hors-d'œuvre d'un lapin à purée de lentilles.
1 Hors-d'œuvre de trois langues de mouton en papillotte.

SECOND SERVICE.

2 *Plats de rôts.*
3 *Plats d'entrées.*

1 De deux lapereaux.
1 De deux poulets à la reine.
1 Entremets de petits gâteaux.
1 De petits pois.
1 De crême gratinée.

TROISIEME SERVICE.

Fruits.

7 *Assiettes de fruits.*

1 Jatte de gaufres pour le milieu.

1 Assiette de fraises
1 De compotes de cerises.
1 De crême fouettée.
3 Assiettes de confitures différentes.

TABLE

De quatorze couverts, et qui peut servir pour vingt à diner.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu un sur-tout qui reste pour tout le service.

Aux deux bouts, deux potages.

1 Potage aux choux.
1 Potage aux concombres.

4 *Entrées pour les 4 coins du sur-tout.*

1 D'une tourte de pigeons.
1 De deux poulets à la reine, à la sauce appétissante.
1 D'une poitrine de veau en fricassée de poulets.
1 D'une queue de bœuf en hauchepot.

6 *Hors-d'œuvres pour les deux flancs et les 4 coins de la table.*

1 De côtelettes de mouton sur le gril.
1 De palais de bœufs en menus droits.
1 De boudin de lapin.
1 De choux-fleurs en pains.

2 *Hors-d'œuvres de petits pâtés friands pour les deux flancs.*

SECOND SERVICE.

2 *Relevés pour les deux potages.*

1 De la piece de bœuf.
1 D'une longe de veau à la broche.

TROISIEME SERVICE.

Rôts et entremets à la fois.

4 *Plats de rôts aux quatre coins du sur-tout.*

1 D'une poularde.
1 De trois perdraux,

1 De dix-huit moviettes.
1 D'un caneton de Rouen.

2 Salades pour les flancs.

2 Entremets pour les deux bouts.

1 D'un gâteau de viande.
1 D'un pâté froid.

4 Petits entremets pour les 4 coins.

1 De beignets à la crême.
1 De petits haricots verts.
1 De truffes au court-bouillon.
1 D'une tourte de gelée de groseilles.

QUATRIEME SERVICE.

Dessert, servi à treize.

Pour les deux bouts du sur-tout.

2 Grandes jattes de fruits crus.

Pour les deux flancs.

2 Jattes de gaufres.

Pour les 4 coins du sur-tout.

4 Compotes de fruits différens.

Pour les 4 coins de la table.

4 Assiettes de confitures différentes.

CHAPITRE II.

Abrégé général pour toutes sortes potages.

PRENEZ la viande la plus saine et la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon ; la plus succulente est la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, & le giste à la noix ; les pieces les plus propres à servir sur la table, sont la culotte & la poitrine de bœuf ; ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cause de maladie ; quand votre viande est bien écumée, salez votre bouillon, mettez dans la marmite de toutes sortes de légumes bien épluchées, ratissés & lavés,

comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux; choux; faites bouillir doucement votre bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite, passez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette, laissez reposer le bouillon pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

Potages aux choux.

Prenez la moitié d'un choux que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couene, ficelez le tout, chacun en son particulier, faites-les cuire à part dans une petite marmite avec le bouillon qui est expliqué ci-devant; quand votre choux et petit lard sont cuits, faites mitonner le potage avec ce même bouillon et des croûtes de pain, servez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la bourgeoise simplement par-dessus, ayez attention de saler très-peu le bouillon à cause du petit lard; ceux de racines, de navets se font de même; le céleri veut être blanchi plus long-tems.

Coulis de lentilles.

Prenez un demi-litron de lentilles plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage; il faut les éplucher et les laver; faites-les cuire avec de bon bouillon; quand elles sont cuites, passez-les dans une étamine, et assaisonnez votre coulis de bon goût; les lentilles à la reine sont les meilleures pour toutes sortes de coulis.

Si vous voulez faire un potage de croûtes.

Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain, mouillez-les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé, faites mitonner vos croûtes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, égoutez ensuite la graisse qui reste dans le plat, et servez dessus le coulis de lentilles.

Les potages de croûtes à la purée verte se font de même.

La seule différence, quand vos pois sont cuits, vous mettez dedans persil et queues de ciboules, que vous faites blanchir; pilez et passez avec la purée pour la rendre verte.

Potages aux petits oignons blancs.

Faites blanchir les oignons, ôtez-leur la première peau, faites-les cuire à part dans une petite marmite; quand ils sont cuits, faites-en un cordon au bord du plat où vous devez servir votre potage; pour le faire tenir, mettez sur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf, mettez un moment le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache; servez-vous de ces filets pour faire tenir toutes sortes de garnitures de potages.

Potages de concombres.

Après les avoir coupés proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite, avec bon bouillon et jus de veau pour le colorer; quand elles seront cuites, mitonnez le potage avec leur bouillon, et de celui de la marmite à mitonge; assaisonnez le potage d'un bon sel, et servez garni de concombres.

Potage au riz.

Prenez un quarteron de riz, plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage, un quarteron pour quatre assiettes, lavez-le à l'eau tiede trois ou quatre fois, en le frottant avec les mains: faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec bon bouillon et jus de veau; quand il est cuit, dégraissez-le, goûtez s'il est d'un bon sel, servez ni trop épais, ni trop liquide.

Potages aux herbes.

Mettez dans une petite marmite toutes sortes d'herbes épluchées et bien lavées avec un panais et une carotte coupés en petits filets.

Les herbes sont oseilles, laitue, cerfeuil, pourpier; un peu de celeri coupé en filets; faites cuire le tout avec bon bouillon, un peu de jus de veau: quand elles sont cuites, et d'un bon sel, faites mitonner le potage, et servez au naturel vos herbes dans la soupe sans faire de garniture.

Vous pouvez, si vous voulez, masquer vos potages de telle viande que vous voulez, comme chapon,

poulatde, gros pigeons, perdrix, canards, jarets de veau, etc. la façon de les faire cuire est égale : il faut à tous leur retrousser les pattes dans le corps, les faire blanchir un instant et ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage, que le tems qu'il faut pour la cuisson, parce qu'une bonne volaille qui est trop cuite, n'est point estimée ; pour la faire manger à son point de cuisson il faut la tâter ; quand elle flechit un peu sous les doigts, elle est bonne a servir. Vous pouvez servir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors-d'œuvre, avec un bon bouillon et gros sel par-dessus, suivant la volonté du maître ; ceux qui se serviront de jus dans leurs potages, doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchissant et plus léger quand il est fait avec soid ; peu d'oignons, et attaché à très-petit feu, il n'est point contraire à la santé.

Potage printanier en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux ; cerfeuil, pourpier, laitue, oseille, trois ou quatre oignons ; une pincée de persil, un morceau de beurre ; faites bouillir le tout ensemble, et le passez après en purée claire ; mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, et de celui qui vous reste, vous y delayez six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu et les mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à servir, après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

Potage au riz et coulis de lentilles en maigre.

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireau, le tout à proportion de la force, et un demi-litron de pois, vous mettez a part dans une petite marmite un demi-litron de lentilles à la reine, que vous faites cuire avec ce bouillon ; quand elles sont cuites, passez-les en purée, vous prenez ensuite un quarteron de riz après l'avoir bien lavé, faites-le cuire dans une petite marmite, avec un morceau de beurre, et de votre bouillon maigre tiré au clair ; quand il est cuit et assaisonné comme il faut, mettez-y le coulis de lentilles ; vous aurez soin que votre potage ne soit pas trop épais.

Potage au lait d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous mettez sur le feu avec de l'eau, quand elle est prête à bouillir, vous retirez vos amandes pour en ôter la peau; jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche; ensuite vous les égoutez pour les bien piler dans un mortier, en les arrosant de tems en tems d'une cuillere à bouche pleine d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile; vous mettrez dans une casserole une pinte d'eau, un peu de sucre, très-peu de sel, canelle, coriandre, un zeste de citron; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart-d'heure sur un fourneau; vous vous servez après de cette composition pour passer vos amandes dans une serviette, en les bourrant plusieurs fois avec une cuillere de bois; vous prenez ensuite le plat que vous devez servir, et mettez dessus du pain, tranché et séché, vous versez dessus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez sans bouillir; si vous voulez votre lait d'amandes plus simple, passez simplement avec de l'eau chaude et vous y mettrez après le sucre que vous jugerez à propos, et très-peu de sel.

Potage à l'eau pour collation.

Prenez une marmite d'environ trois pintes, mettez dedans un quartier de choux, quatre racines, deux panais, six oignons, un pied de céleri, une petite racine de persil, trois ou quatre navets; faites un paquet avec de l'oseille, poiree, cerfeuil, que vous ficelez bien ensemble, un demi-litron de pois que vous liez dans un linge blanc; faites bouillir tous ces legumes avec de l'eau pendant trois heures; passez ensuite ce bouillon dans un tamis, et mitonnez votre potage apres avoir mis dans le bouillon le sel qu'il lui faut; vous garnirez le potage avec les légumes qui sont dans la marmite, si vous voulez; vous vous réglerez à mettre plus ou moins de legumes, suivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire.

Potage à la vierge.

Vous vous servirez d'un bouillon ordinaire, comme il est expliqué au commencement de ce livre, vous prendrez le plus gras de ce bouillon, environ une chopine, pour le faire bouillir quelques bouillons sur un fourneau, avec de la mie de pain de la grosseur d'un œuf; prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces et six jaunes d'œufs durs; quand le tout est bien pilé, mettez-y le bouillon où est la mie de pain et passez le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi-setier de crême, ou un poisson de lait; après l'avoir assaisonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain-marie; faites ensuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées, et peu de bouillon: quand vous êtes prêt à servir, vous mettrez votre coulis bien chaud dans le potage, sans le faire bouillir, parce qu'il tourneroit.

Le potage à l'issue d'agneau se fait de la même façon que le précédent, à cette différence que vous faites cuire l'issue d'agneau à part avec du bouillon; quand il est cuit, vous garnissez le bord du plat à potage de l'issue, et la tête dans le milieu; ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis, mettront à la place un peu plus d'amandes douces.

Potage à la citrouille.

Suivant la grandeur du potage que vous voulez faire vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron pour une pinte de lait, vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille, ôtez-en la peau et tout ce qui tient après les pepins; coupez la citrouille par petits morceaux, et la mettez dans une marmite avec de l'eau, et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade et qu'il ne reste plus d'eau, mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, et un peu de sel; faites-lui faire encore quelques bouillons, ensuite vous ferez bouillir une pinte de lait, et y mettez du sucre ce que vous jugerez à propos; versez votre lait dans la citrouille,

prenez le plat que vous devez servir ; arrangez-y du pain tranché, mouillez le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, et le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart-d'heure, pour donner le tems au pain de tremper, faites attention qu'il ne bouille pas ; en servant vous y mettez le restant de votre bouillon bien chaud.

Potage au lait

Prenez une pinte de lait et la faites bouillir avec deux ou trois grains de sel, un morceau de sucre si vous voulez; tranchez du pain, et l'arrangez dans le plat que vous devez servir, versez-y dessus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, et le tenez chaud sur de la cendre chaude sans qu'elle bouille; couvrez le plat, et lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le restant du lait que vous délayez avec, mettez-le sur le feu en le remuant toujours, et lorsque vous sentez que votre lait s'épaissit il faut l'ôter promptement, parce que c'est une marque que les œufs sont cuits, et si vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus distingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, deux ou trois grains de sel, environ trois onces de sucre ; faites-le bouillir et réduire à moitié, ensuite vous le passez au tamis et le finissez comme le précédent.

Potages maigres de plusieurs façons..

Suivant le potage que vous voulez faire, comme petits oignons, racines, navets, choux, céleri, vous prenez le légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous le coupez proprement et le faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante ; retirez-le à l'eau fraîche, et les mettez cuire avec un morceau de beurre, de l'eau et du sel ; pendant qu'il cuit, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pied de céleri, le tout coupé par petits morceaux ; une gousse d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous

de gérofle, persil, ciboule; vous observerez de ne point mettre dans la casserole du légume dont vous garnissez votre potage, parce que celui que vous faites cuire à part est suffisant pour donner le goût qu'il faut; vous passerez tous ces légumes sur le feu en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient cuits & colorés; vous y mettrez de l'eau & la ferez bouillir une demi-heure avec les légumes, cela vous doit faire un bouillon de bon goût et d'une belle couleur comme s'il y avoit du jus; passez-le dans un tamis et le mettez dans la marmite où est le légume à garnir le potage; quand il sera cuit, et le bouillon assaisonné de bon goût, prenez-en pour faire mitonner le potage dans une casserole; prenez le plat que vous devez servir; mettez sur les bords de petits filets de mie de pain, que vous trempez dans un peu de blanc d'œuf; mettez le plat sur le feu pour faire attacher les filets; mettez-y après votre garniture de légumes arrangés proprement; dressez votre potage et servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture; mettez simplement le légume sur le potage après qu'il est dressé.

Potages maigres aux oignons.

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beutre; passez-les sur le feu en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient cuits et un peu colorés également; mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre si vous en avez, mettez-y du sel et du gros poivre, faites bouillir quelques bouillons, et ensuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettrez un peu moins qu'il est dit ci-dessus; passez-les à petit feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorés; vous faites bouillir du lait et le mettez avec l'oignon assaisonné d'un peu de sel; mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir, avec une partie de votre bouillon, couvrez-le, et le mettez sur un peu de cendres chaudes; quand votre pain sera

bien trempé, vous y mettrez le restant du bouillon. Servez.

Potages de marrons en gras et en maigre.

Pour faire un potage de marrons en maigre, vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre avec trois oignons coupés en tranches, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poireaux, le tout coupé en petits morceaux; une demi-gousse d'ail, deux clous de gérofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés; mouillez avec de l'eau, et faites bouillir pendant une heure; passez votre bouillon au tamis, assaisonnez de sel. Prenez un cent de marrons, ou un cent et demi de grosses châtaignes, ôtez-en la premiere peau, et le mettez sur le feu dans une poële percée en les remuant toujours jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau : quand ils seront bien épluchés, faites-les cuire avec une partie du bouillon, ensuite vous mettrez à part ceux qui sont entiers pour garnir le potage, et les autres vous les écrâserez, et les passerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillez avec le bouillon de leur cuisson, faites mitonner le potage avec le bouillon de racine, et en servant vous y mettrez le coulis de marrons. Le potage gras se fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.

Potages d'asperges à la purée verte, en gras et en maigre.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent, lorsqu'il est passé au tamis, prenez une partie pour faire cuire un litron de pois verts, prenez des asperges de moyenne grosseur, ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de longueur de trois doigts, faites les blanchir un moment à l'eau bouillante, et les retirez à l'eau fraîche : faites-les égoutter et les ficelez en plusieurs petits paquets, coupez un peu le bout de la pointe, et les mettez cuire avec les pois; lorsque les pois sont cuits, passez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture sur les bords du plat avec les asperges, en servant mettez-y le coulis de pois : le pota-

ge en gras se fait de la même façon en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

Potages au fromage en gras et en maigre.

Pour le faire en maigre, vous ferez un bouillon comme celui qui est expliqué pour les potages maigres, pag. 16. Ayez attention que pour ce potage-ci il faut plus de choux que d'autre légume; quand il sera fini et passé au tamis, mettez-y très-peu de sel, prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu; vous avez une demi-livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, de fromage de Gruyere; rapez-en la moitié, et l'autre vous la coupez en tranches minces, mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettrez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé; remettez une couche de pain, et finissez par le fromage tranché et de petits morceaux de beurre, mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, et ne reste plus de bouillon. Avant que de servir, vous y remettrez du bouillon et un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais; en gras vous le faites de la même façon, en vous servant d'un bouillon gras aux choux; ne dégraissez point trop le bouillon, et n'y mettez point de beurre.

De la dissection des viandes

L'ADRESSE de couper proprement les viandes est aujourd'hui d'un si grand usage, que ceux qui veulent servir les convives, ne doivent point l'ignorer pour la société de la table, puisque l'on ne sauroit servir les bons morceaux, si on ne les connoît pas, et que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la savoir couper dans son fil; la bonne façon est de servir peu à la fois, par ce moyen les convives mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli et rôti ; la façon de le couper est toujours la même, ainsi que des autres viandes de boucherie.

La culote se coupe en travers dans le milieu ; la viande qui est auprès des os de la queue est plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces et en travers,

La poitrine se coupe près du tendon, et en travers.

La palleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloyau, après avoir ôté une peau dure et nerveuse qui se trouve au dessus du filet, que vous ne servez qu'à ceux qui vons en demandent ; vous coupez le filet mince et en travers pour le servir ; la viande qui est de l'autre côté de l'os et au dessus du filet, se coupe de même, et peut passer, dans un besoin, pour du filet, quand elle est bien coupée.

La tranche et le giste se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celle du bœuf, se coupent en travers et par tranches ; du côté du gros bout se trouvent les morceaux les plus tendres.

Le trumeau, qui est une chair pleine de cartilages et courte, doit être bien cuit et se sert à la cuillere.

De la connoissance du bon bœuf.

Le bœuf esr bon toute l'année ; les meilleurs sont ceux de Cottentin, de Normandie et d'Auvergne : il faut choisir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoisi, gras et bien couvert ; il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en hiver, deux ou trois au printems et l'automne, pour l'été un jour ou deux, suivant les chaleurs, et l'exposition des vents où vous mettez la viande ; il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

De la dissection du mouton.

Du rôt de biff et gigot de mouton, ils se servent tous les deux de même : vous les coupez en travers jusqu'à ce qu'il n'y air plus de filer ; le morceau le plus délicat que vous coupez en travers et en tranches, se trouve du côté du nerf, que l'on appelle la sous-noix extérieure ; le côté de la queue sur la croupe, se coupe par aiguilletes, et se sert pour un morceau délicat :

la souris est encore un morceau tendre que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus et dessous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau qui est sur les tendons, vous la coupez par côtes, en prênant les endroits où le coûteau ne résiste pas en tirant du côté des tendons.

Le chevreau et l'agneau se dissequent de la même façon.

De la connoissance du bon mouton.

La mouton est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune et de bon acabit ; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison ; dans le printems nous avons les gros moutons Flamands, les moutons de Rheims et de Beauvais ; l'été, les plus excellens sont les moutons de pâture ; l'automne et l'hiver est le tems du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, de Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Présalé, de Dieppe.

De la dissection du veau.

La longe : vous coupez le filet par petites tranches en travers pour servir ; ensuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment ; dessous le rognon, dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

Le casi se coupe par petits morceaux avec ses petits os ; il se coupe facilement en appuyant le couteau dessus, parce que les jointures en sont marquées.

Du cuisseau : dans le cuisseau, quand il est rôti, il n'y a que les noix de tendres, celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine, après avoir découvert les tendons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en séparer les côtes d'avec les tendons, c'est ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendon où le couteau ne résiste pas, et ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes, en prenant bien l[illegible] le filet, comme la longe.

[illegible] en dessous de l'épaule, sur la gauche, se trouve une petite noix enveloppée de graisse, que vous servez d'abord pour le morceau le plus délicat : le reste de l'épaule, dessus et dessous, se coupe par tranches.

La tête de veau : les morceaux les plus estimés sont les yeux, après les oreilles ; la cervelle se sert à ceux qui l'aiment, ensuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, les os, où vous trouvez de la viande après.

Le chevreuil et daim se servent et se coupent comme le veau.

De la connoissance du veau.

Les meilleurs sont ceux de Caen, de Pontoise, de Rouen et de Montargis : pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois ; plus petit il n'a ni suc ni saveur ; plus fort, il est sujet à être dur, et n'est point si délicat ; il faut le choisir blanc et gras : les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, sont bons quand ils ne sont point fatigués. Il y a des veaux qui se corrompent promptement, d'autres sans être corrompus ont un mauvais goût ; cela provient de ce que dans les grandes chaleurs, on les expose au soleil, après qu'on leur a donné à boire du lait, et comme l'on tue sur le champ le veau que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri.

De la dissection du cochon.

La hure qui se sert pour entremets froid, commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues ; le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échinée se coupent par petites tranches minces et en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers ; toujours du gras et du maigre.

Le sanglier se coupe et se sert comme le cochon.

De la dissection du marcassin et du cochon de lait.

La dissection se fait de même ; après qu'il est servi sur

table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, et séparez la tête en deux, ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite et la cuisse droite : vous levez après la peau pour la servir toute croquante; les jambes, les côtés, les morceaux près du cou sont des endroits très-délicats, l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

De la dissection de la volaille et gibier.

Les principales parties de la volaille sont le cou; les deux ailes, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse; les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les ailes, et après les blancs, pour la volaille rôtie; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aile, et achevez de la main gauche, en tirant l'aile qui cede aisément si vous tenez ferme la piece de volaille avec votre fourchette; ensuite vous levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, et vous la tirez de la même façon avec la main gauche : la même opération se pratique pour l'autre côté; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse et le croupion en deux : c'est ainsi que vous dissequez poulets, poulardes, faisans, perdrix et bécasses; les morceaux les plus délicats du faisan, sont les blancs de l'estomac et les cuisses; de la bécasse, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon, quand il est gros, se peut couper comme la viande blanche; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou en deux morceaux en travers.

L'oiseau de riviere et le canard se coupent sur l'estomac par aiguilletes, que vous offrez pour le plus délicat, ensuite vous levez les ailes, les cuisses et la carcasse.

Des lapereaux, le plus estimé est le filet : vous commencez à le fendre depuis le cou en descendant le long de l'épine du dos; après qu'il est levé, vous le coupez

par morceaux en travers pour le servir ; les petits filets de dedans sont excellens : le reste se coupe à la volonté.

Les levreaux se coupent et se servent de la même façon que les lapereaux.

CHAPITRE III.

Du bœuf.

En expliquant les principales parties du bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appelons basse boucherie : cette viande n'est d'usage que dans le bas peuple ; l'accommodage chez eux est force sel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, pour en relever le goût insipide.

Voici ce qui est d'usage chez les bourgeois et gens qui tiennent bonne table : la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graisse, la queue : *dans la cuisse nous avons* la culote, la tranche, la piece ronde, le giste à la noix, le cimier, la moëlle ; *après la cuisse sont* l'aloyau, les charbonnées, les flanchets et les entrecôtes, la poitrine, les tendons de poitrine, les pallerons et le gros bout.

De la langue de bœuf.

Elle se met cuire à la braise, qui se fait avec sel, poivre, un bouquet garni de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon, que ce qu'il faut pour mouiller la viande ; faites cuire à très-petit feu ; quand elle est cuite, ôtez la peau, et la piquez de petit lard, faites-la cuire après à la broche, servez dessous une sauce comme celle de mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre ; vous trouverez la sauce au Chapitre XV, p. 282.

Vous la mettez encore au miroton, quand elle est cuite à la braise comme ci-devant ; ôtez la peau, coupez-la en tranches, arrangez-la sur le plat que vous devez servir : faites-la bouillir doucement dans une sauce, comme celle que je viens de dire, et la servez à courte sauce.

Langue de bœuf en paupiettes.

Otez le cornet à une langue de bœuf, et la faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, mettez-la ensuite cuire dans la marmite à la piece de bœuf, jusqu'à ce que la peau se puisse enlever, elle ne gâtera pas votre bouillon; ôtez-en la peau et la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur et longueur, couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau, ou autre farce de viande, de l'épaissent d'un petit écu, passez un couteau trempé dans l'œuf sur la farce, roulez-les ensuite et les embrochez dans un hatelet, après avoir mis à chacune une petite barde de lard, faites-les cuire à la broche; quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, et vous les servirez avec une sauce piquante dessous, que vous trouverez la premiere à l'article des sauces.

Langue de bœuf en gratin.

Prenez une langue de bœuf et la faites cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir; quand elle sera cuite, ôtez-en la peau et la mettez refroidir; coupez-la en tranches, hachez du persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, trois échalotes, capres et un anchois; prenez une demi-poignée de mie de pain, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, et une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout ensemble dans le fond du plat, arrangez la moitié de la langue dessus, assaisonnez de sel, gros poivre, et le restant de vos petites herbes dessus, arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel, gros poivre par dessus; mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon et un demi-verre de vin; faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat; en servant vous y mettrez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sauce.

Langue de bœuf à la persillade.

Faites-la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante; ensuite vous la lardez avec de gros lard, et la mettez cuire dans la marmite à la piece de bœuf; quand elle

est cuite vous ôtez la peau et la fendez un peu plus de moitié dans sa longueur, pour l'ouvrir en deux sans la séparer ; servez-la avec du bouillon, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, si vous voulez, et persil haché.

Langue de bœuf en brezolle, et autres façons.

Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans de l'eau, ôtez ensuite la peau et la coupez en filets minces, que vous arrangez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine; faites-la cuire à très-petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle est cuite, dégraissez-la, et mettez un peu de coulis, et en servant, si elle n'est point assez piquante, vous y mettrez un jus de citron. La langue se met encore avec un ragoût de concombres et divers autres légumes, et plusieurs sauces différentes; comme ravigote, petite sauce: on les sert pour entremets froids, quand elles sont fourrées, salées, fumées et séchées.

Cervelle de boeuf de plusieurs façons.

Elle se fait cuire à la braise, faite avec vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni; quand elle est cuite, vous la retirez de la braise, et la servez avec une petite sauce appétissante, que vous trouverez au chapitre XV, ou avec un ragoût de petits oignons et de racines.

Elle se sert encore frite, pour lors il faut la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre, manié de farine, ail, persil, ciboule, thym, laurier, basilic; faites-la frire après l'avoir égoutée et farinée, servez-la garnie de persil frit.

Palais de boeuf en menus droits et autres façons.

Il faut dabord le bien nettoyer et le faire cuire dans l'eau, vous l'épluchez ensuite de ses peaux et le coupez par filets; passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais et mouillez votre ragoût avec de bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni assaisonné de bon goût, quand il est bien dégraissé, et la sauce assez réduite; mettez-y un peu de moutarde en servant.

Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en

les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre; persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; trempez-les bien dans la marinade, et les panez avec de la mie de pain, faites-les griller et servez dessous une sauce claire et piquante, ou sans sauce.

Palais de boeuf mariné.

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, vous les coupez de la longueur et largeur du doigt; faites-les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre mani de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle, faites tiédir la marinade et mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures; retirez-les ensuite pour les faire égouter, essuyez-les et les farinez, faites-les frire et servez avec du persil frit.

Allumettes de palais de boeuf.

Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau; après les avoir épluchés, coupez-les comme des allumettes, et les faites mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branche, ciboule entière; quand ils ont pris goût, mettez-les égouter et les trempés dans une pâte faite de cette façon: mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, et delayez petit à petit avec de la bierre, jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crême double, trempez dedans vos palais de bœuf, et les faites frire de belle couleur; servez le plus chaud que vous pourrez.

Croquettes de palais de boeuf.

Prenez trois palais de boeuf cuits à l'eau, épluchez-les et les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur, faites-leur prendre du goût pendant une demi-heure en les faisant migeoter sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; ensuite mettez les égouter et refroidir, mettez dessus chaque morceau, de la farce de viande, assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu; roulez les palais de bœuf pour

les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile et un demi-setier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuillere, sans être trop claire; faites-les frire, servez garnis de persil frit.

Gras-double à la Bourgeoise.

Prenez du gras-double cuit à l'eau, après l'avoir bien nétoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts et le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du derrière du pot, ou du beurre frais fondu; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double panné de mie de pain, et le faites griller: servez avec une sauce au vinaigre.

Gras-double à la sauce Robert.

Coupez de l'oignon en dés, que vous passez sur le feu avec un peu de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y du gras-double cuit à l'eau et coupé en carré, assaisonné de sel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon; laissez bouillir une demi-heure: en servant mettez-y un peu de moutarde.

Terrine à la paysane.

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier: prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, et à la fin une cuillerée d'eau de vie et deux cuillerées d'eau: faites cuire sur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine; quand il est cuit, dégraissez si vous le jugez à propos, et servez dans la terrine.

La terrine à la couenne se fait de la même façon, à cette différence qu'à la place du petit lard, vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne sente rien, que vous nettoyez, dégraissez, et vous en servez de même.

Rognons de bœuf à la Bourgeoise.

Coupez-le par filets minces, faites-le passer sur le

feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, ciboule une pointe d'ail, le tout haché : quand il est cuit vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, et ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise, avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalote.

Usage de la graisse de bœuf.

La graisse sert à faire toutes sortes de farces, et à nourrir des braises et cuire des cardons d'Espagne.

Queue de bœuf en hauchepot, et autres façons.

Pour faire un hauchepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, faites-la blanchir et cuire avec de bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel; il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettez oignons, carottes, panais, navets, un peu de choux, le tout blanchi et coupé proprement; quand le tout est cuit, retirez-le sur un linge et essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse, arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table : dégraissez la sauce où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, et faites réduire sur le feu, si la sauce est trop longue : prenez garde qu'il n'y ait point trop de sel, passez-la au tamis, et servez dessus la viande et légumes : vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légumes à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légumes, et mettre à la place différentes sauces; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 29.

Queue de bœuf en matelote.

Prenez une queue de bœuf que vous coupez par morceaux, et la faites blanchir dans l'eau bouillante; retirez-la dans l'eau fraiche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, sans aucun assaisonnement; lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre et une cuillerée de farine; mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue

de bœuf, mettez-y les morceaux de queue, avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez faits blanchir auparavant pour leur ôter la premiere peau; mettez-y un demi-setier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, sel, poivre, faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue et les oignons soient cuits, ayez soin de bien dégraisser, mettez dans la sauce un anchois haché, deux pincées de capres entiers, dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour, et au dessus mettez-y sept ou huit morceaux de pain coupés, de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre; étant prêt à servir, arrosez le tout avec la sauce qui doit être courte.

Queue de bœuf à la sainte Menehoult.

Coupez une queue de bœuf en trois morceaux, vous la coupez d'abord par le milieu, et le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet : faites la cuire dans la marmite à la piece de bœuf; quand elle est cuite, vous la mettez refroidir, ensuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux échalotes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites tenir la marinade après la queue, en la panant de mie de pain, faites griller de belle couleur en l'arrosant du restant de sa marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sauce.

Culote de bœuf de plusieurs façons.

La culote est la piece la plus estimée du bœuf; elle sert à faire d'excellens potages, et fait honneur sur une table pour une piece de milieu; elle se sert au naturel sortant de la marmite; ou quand elle est bien essuyée de sa graisse et bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, capres, une pointe d'ail, le tout haché et assaisonné de bon goût; d'autres la servent encore garnie de petits pâtés : voilà les façons les plus communes, celles qui sont les plus recherchées et les moins pratiquées, sont celles qui suivent.

Culote à la braise aux oignons d'Hollande.

Vous prenez une belle culote que vous désossez, ficelez-la et la faites cuire dans une bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, de bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre; quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons d'Hollande, ou à defaut vous prenez de gros oignons rouges; quand la piece de bœuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse, dressez-la dans le plat que vous devez servir, et les oignons autour, et servez dessus une bonne sauce de belle couleur; *en la faisant cuire de cette façon, à la braise*, vous la pouvez diversifier de différens ragoûts ou de différentes sauces, suivant le goût du maître.

Culote de bœuf à la cardinale.

Désossez à forfait une culote de bœuf de dix à douze livres, coupez une livre de lard en lardons, que vous maniez avec de fines épices et du sel fin, lardez-en par-tout la piece de bœuf sans toucher au dessus qui est couvert, ensuite vous prenez un demi quarteron de salpêtre pulvérisé, et en frottez la chair pour la rendre rouge, mettez la culotte dans une terrine avec une once de genievre un peu concassé, trois feuilles de laurier, un peu de thym et basilic, une livre de sel; couvrez la terrine et y laissez la viande pendant huit jours; lorsqu'elle a pris sel, lavez-la avec de l'eau chaude, mettez quelque bardes de lard sur le dessus de la culote, du côté qu'elle est couverte de graisse, enveloppez-la dans un torchon blanc et la ficelez, faites-la cuire à petit feu pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge, une pinte d'eau, cinq ou six oignons, deux gousses d'ail, quatre ou cinq carotes, deux panais, une feuille de laurier, basilic, thym, quatre ou cinq clous de girofle, le quart d'une muscade, persil, ciboule; quand elle est cuite, vous l'ôtez du feu et la laissez refroidir dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait froide: vous pouvez faire la même chose avec un aloyau.

Culote de bœuf à l'Anglaise.

Si vous voulez ne point prendre une culote, vous pouvez faire la même chose avec un endroit de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos ; prenez ce que vous voulez et le ficelez, mettez-le dans une marmite proportionnée à sa grandeur, avec deux ou trois carotes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre, faites cuire à petit feu et court-bouillon ; à moitié de la cuisson vous y mettrez de petits choux préparés de cette façon, prenez un gros chou, ôtez-en les feuilles les plus vertes, et le faites blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demi-heure, retirez-le à l'eau fraîche, et le pressez fort sans casser les feuilles ; enlevez les feuilles une à une, et mettez dans le dedans un peu de farce de godiveau ou d'autre farce de viande ; mettez trois ou quatre feuilles, à mesure que vous y avez mis de la farce, l'une sur l'autre, pour en former de petits choux un peu plus gros qu'un œuf ; ficelez-les et les mettez cuire avec le bœuf ; la cuisson faite, égoutez le tout et l'essuyez de sa graisse, dressez le bœuf dans le plat, coupez chaque choux par la moitié, et les arrangez autour du bœuf, en mettant dehors le coté coupé ; pour la sauce vous prendrez un peu de la cuisson que vous passez au tamis, dégraissez-la, et y mettez un peu de coulis pour la lier ; faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce : servez sur la viande et les choux.

Culote de bœuf au four.

Prenez une culote de bœuf de la grosseur que vous jugerez à propos, désossez-la si vous voulez, et la lardez avez de gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur avec une chopine de vin blanc, couvrez avec un couvercle et bouchez les bords avec la pâte, faites cuire au four pendant cinq ou six heures, suivant sa grosseur, et la servirez avec sa sauce bien dégraissée ; vous faites cuire de cette façon un aloyau.

Elle se met encore en ballon, en fumée, en pâté chaud et froid, à la broche, piquées de gros lard et fines herbes.

Usage de la tranche de bœuf.

Elle sert à tirer du jus, à faire d'excellens potages, du bœuf à la royale, que vous lardez de gros lard manié avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, hachés, sel, poivre; faites-les cuire à petit feu dans son jus : vous pouvez y ajouter plein une cuillere à bouche d'eau-de-vie quand il est cuit : servez-le froid : l'on s'en sert aussi à garnir des braises.

Saucisson de tranches de bœuf.

Ayez un morceau de bœuf coupé large de la grandeur des deux mains, et épais de deux doigts, coupez-le en deux en le laissant dans sa même largeur, battez-le pour l'applatir encore, ensuite vous rafraîchissez les bords en les coupant un peu pour les rendre égaux, servez-vous de ces rognures pour les hacher avec de la graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; liez cette farce de quatre jaunes d'œufs et la mettez sur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de saucisson; ficelez-les et les faites cuire dans une casserolle proportionnée à la grandeur, avec un peu de bouillon, une verre de vin blanc, sel, poivre, un oignon, poivré de deux clous de girofle, une carote, un panais, faites cuire à petit feu; ensuite vous passez la cuisson au tamis et la dégraissez, faites-la réduire au point d'une sauce sans être de haut goût, servez-la sur les saucissons; vous pouvez encore les servir avec tel ragoût de légume que vous jugez à propos; si vous voulez les servir froids pour entremets, faites réduire la sauce en la laissant bouillir avec les saucissons jusqu'à ce qu'il ne reste presque rien de la graisse, laissez refroidir avec ce qui reste, et les servez sur une serviette.

Usage de la piece ronde.

Elle peut servir au même usage que la tranche.

Usage du giste à la noix.

Il sert au même usage que la tranche de bœuf ; voyez ci-devant tranche de bœuf.

Usage de la moëlle de bœuf.

Elle sert à faire des farces, des petits pâtés, des tourtes et crêmes à la moëlle, à nourrir des cardons et autres légumes.

Aloyaux de plusieurs façons.

On le met communément, quand il est tendre, cuire à la broche, et se sert dans son jus, ou si vous voulez, pour le mieux, vous levez le filet que vous coupez par tranches minces, mettez-le dans une casserole avec une sauce faite avec des capres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché et passé avec un peu de beurre, et mouillé avec de bon coulis ; quand vous avez dégraissé la sauce et assaisonné de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau, faites chauffer sans qu'il bouille, et servez sur l'aloyau.

Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs légumes, comme concombre, céleri, chicorée, cardes ; il se sert aussi en fricandeau, à la braise, comme la culote à la braise, qui est expliquée ci-devant, même sauce, même ragoût.

Usage du trumeau et des charbonnées.

Les charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine et panée avec de la mie de pain ; pour le mieux, faites-les cuire à la braise, que vous faites comme pour la langue de bœuf, page 29, et servez dessus différens ragoûts, de légumes, comme vous le jugerez à propos ; elles servent aussi à faire du bouillon. *Le trumeau* n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé.

Charbonnée de bœuf en papillote.

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf ; coupez proprement et la mettez cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel et du poivre ; quand elle sera cuite, faites réduire la sauce, qu'elle

s'attache toute après la côte, ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très-fin, un peu de basilic en poudre, mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute sa marinade, pliez le papier comme une papillote, graissez-la en dehors et la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous aussi graissée, faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier.

Usage de la poitrine de bœuf.

La poitrine et le tendon de poitrine sont les pieces les plus estimées, après la culote, pour servir sur une table; elles se peuvent accommoder de la même façon que la culote. Voyez ci-devant culote de bœuf.

Bœuf en miroton.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite, si vous en avez de la vieille, il sera aussi bon; coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, capres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin; sel, gros poivre; arrangez dessus vos morceaux de tranche de bœuf, et les assaisonnez par dessus comme vous avez fait par dessous; couvrez votre plat, et le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, et servez à courte sauce.

Tendons de bœuf à l'Allemande.

Prenez deux ou trois livres de poitrine de bœuf, que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante; faites aussi blanchir un bon quart d'heure la moitié d'un gros chou, mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, basilic; une heure après vous y mettrez le chou coupé en trois morceaux bien pressé et ficelé, avec quatre gros oignons entiers, et lorsque le tout sera presque cuit, vous mettrez quatre saucisses, un peu de sel et gros poivre; ache-

vez de faire cuire, qu'il reste peu de sauce : mettez égoutter la viande et les légumes, essuyez-les de leurs graisses avec un linge, dressez le bœuf dans le milieu du plat, les choux et les oignons autour, les saucisses par-dessus, passez la sauce au tamis et la dégraissez. Servez sur le ragoût.

Bœuf au four.

Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf que vous hachez avec le moitié moins de graisse de bœuf, ensuite mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre, coupez en petits dés, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un poisson d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble, foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des bardes de lard; mettez-y la viande dessus bien serrée, couvrez avec un couvercle et bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre, mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures; si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard et dégraisserez la sauce; pour entremets, laissez le refroidir dans sa cuisson.

Hachis de bœuf.

Hachez très-fin trois ou quatre oignons et les mettez dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée, mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, sel, gros poivre, laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit, et qu'il n'y ait plus de sauce, mettez-y du bœuf haché, faites le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon; en servant mettez-y une cuillerée de moutarde, ou un filet de vinaigre.

CHAPITRE IV.

Du mouton.

Les parties du mouton qui sont le plus en usage dans la cuisine, sont :

Le gigot. Le filet.

Le carré.
L'épaule.
Le collet ou bout seigneux.
Les rôts de biff.
La poitrine.
La langue.
Les rognons.
Les pieds.
Les rognons extérieurs appelés animelles.
La queue.

Rôt de biff de mouton de plusieurs façons.

Il se met entier à la broche, piqué de petit lard, servi dans son jus pour piece du milieu. *Il se met aussi à la sainte Menehoult*; pour lors vous le faites cuire à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, p. 29; quand il est cuit vous le panez, et lui faites prendre couleur au four, et servez dessous une bonne sauce : vous pouvez aussi, quand il est bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, et le glacer de même.

On le sert encore cuit à la braise, et déguisé avec differens ragoûts de légumes, ou différentes sauces.

Gigot de mouton à la Périgord.

Le gigot de mouton qui fait une partie du rôt de biff, se prépare aussi de la même façon, et se diversifie davantage, *comme à la Périgord*; pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons, vous coupez aussi du lard de la même façon, que vous remuez ensemble avec sel et fines épices, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; lardez par-tout votre gigot de vos truffes et lard; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air : faites-le cuire à petit feu dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau et de lard; quand il est cuit, dégraissez la sauce où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis et servez.

Gigot de mouton aux légumes glacés.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse et du bout du manche; ficelez-le et le mettez dans une marmite avec bon bouillon, prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros oignons, trois pieds de céleris, six navets, faites blanchir le tout ensemble un demi-quart d'heure, retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il

ne reste point d'eau, ficelez le chou et céleri; mettez tous ces légumes cuire avec le gigot; quand le tout est cuit, retirez le gigot et les légumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste après avec un linge blanc, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour; vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, dégraissez-le et le passez au tamis, faites-le réduire en deux cuillerées; c'est ce qui fait votre glace: mettez-la légérement sur le gigot et les légumes pour les glacer également; ensuite vous mettez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste, passez cette sauce au tamis pour être plus claire, assaisonnez-la d'un bon goût, et servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Gigot de mouton à la persillade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez et ficelez; faites-le cuire avec du bouillon, très-peu de sel; mettez-y un bouquet garni; quand le gigot est cuit, retirez-le, et faites réduire le bouillon après l'avoir dégraissé, jusqu'à ce qu'il soit en glace; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande, ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache; quand il ne reste plus de sauce dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste: vous avez une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le et le hachez très-fin; mettez le persil dans votre sauce, et l'assaisonnez de bon goût; servez-la dessous le gigot.

Gigot de mouton à la poêle.

Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches, de l'épaisseur de deux doigts; faites quatre morceaux du gigot, lardez-les tous avec du lard assaisonné de persil, ciboule, champignon, une pointe d'ail, le tout haché; sel, poivre; foncez une casserole de quelques bardes de lard, tranches d'oignons; mettez-y les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole, et faites cuire à très-petit feu dans son jus;

à la moitié de la cuisson, vous y mettrez un verre de vin blanc ; quand il sera cuit, vous dégraisserez la sauce, si vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, et servirez à courte sauce.

Gigot de mouton à la Génoise.

Ayez un bon gigot de mouton mortifié, levez-en la peau sans la détacher du manche, lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques tranches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légérement, et quelques filets d'anchois ; remettez la peau par dessus, de façon qu'il n'y paroisse point ; arrêtez-la avec de la ficelle, crainte qu'elle ne se retire en cuisant ; faites cuire votre gigot à la broche comme à l'ordinaire, servez avec une sauce où vous mettrez un peu d'échalote.

Gigot de mouton à l'eau.

Appropriez le manche d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne soit pas si long ; lardez la chair si vous voulez avec du lard et quelques filets d'anchois ; si vous le laissez sans le larder, vous mettrez un peu plus de sel dans la cuisson ; ficelez-le et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec une chopine d'eau et autant de bouillon ; faites bouillir et écumer, ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois échalotes, deux clous de girofle, deux cignons, une carote et un panais ; quand le gigot sera cuit, passez-en le bouillon dans un tamis et le dégraissez, mettez-le sur le feu pour le laisser réduire jusqu'à ce qu'il soit en glace comme un fricandeau, mettez cette glace par dessus le gigot, après vous mettrez quelques cuillerées de bouillon dans la casserole pour détacher ce qui reste : si vous avez un peu de coulis, vous en mettrez à la place du bouillon ; vous le servirez dessous le gigot après l'avoir passé au tamis.

Gigot à l'Angloise.

Coupez-en un peu le manche et la peau sur l'os du joint pour pouvoir plier le manche sans défigurer le gigot, lardez-le tout en travers avec du gros lard,

ficelez le gigot et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une bonne gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre ; lorsqu'il est cuit, mettez-le égouter et l'essuyez de la graisse avec un linge, servez-le avec un sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole un verre de bouillon, et presqu'autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de persil, ciboule, une échalote, un jaune d'œuf dur, le tout haché très-fin, faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez sur le gigot.

Gigot aux choux fleurs.

Faites-le cuire de la même façon que le précédent; après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous y mettrez tout au tour des choux-fleurs que vous avez fait blanchir un moment à l'eau bouillante, et les mettez après dans une autre eau bouillante, pour les faire cuire avec un morceau de beurre et de sel ; lorsqu'ils sont cuits et bien égoutés, vous les arrangez bien proprement autour du gigot, la fleur en haut ; mettez par dessus une bonne sauce faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu ; en servant vous y mettrez un petit filet de vinaigre,

Gigot aux choux-fleurs glacés de parmesan.

Vous faites cuire le gigot et les choux-fleurs de la même façon que ci-dessus, à cette différence qu'il faut moins de sel ; le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de sauce de la même que ci-dessus, couvrez la sauce avec du parmesan rapé, arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sauce, et sur la sauce mettez-y du parmesan ; mettez votre plat sur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere et du dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée et courte sauce. Avant que de servir, essuyez les bords du plat, et égoutez la graisse qui se trouve au-dessus de la sauce.

Gigot aux cornichons.

Mettez cuire un gigot de mouton dans une marmite

juste à sa grandeur avec un peu de bouillon ou de l'eau; un paquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, deux oignons, deux carotes, un panais, sel, poivre; quand il est cuit, passez la sauce au tamis et la dégraissez, faites-la reduire en glace, mettez-la par-tout dessus le gigot, et servez dessous un ragout de cornichons qui se fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux, suivant leur grosseur, ratissez-les un peu et les faites blanchir un instant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, et les mettez dans une sauce liée.

Gigot à la régence.

Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux; lardez chaque morceau de gros lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes hachees; faites-les cuire de la même façon que le bœuf à la royale que vous trouverez à la pag. 38; vous le servirez chaud pour entrée, ou froid pour entremets.

Gigot à la royale.

Faites cuire un gigot de mouton à la braise de la même façon que celui aux choux-fleurs, et servirez dessus un ragoût mêlé de riz de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites degorger dans l'eau tiede un riz de veau, et le faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche et le coupez en gros dés; après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon, passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail; ensuite vous y mettrez une pincée de farine: mouillez après moitié jus et moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu, assaisonnez de sel, gros poivre; la cuisson presque faite, vous le dégraissez, et y mettez vos petits œufs que vous avez faits blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche, pour ôter la petite peau qui se trouve dessus; après qu'ils auront bouilli un demi-quart d'heure dans le ragoût, ajoutez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre, servez sur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins

de farine et de jus ; pour les petits œufs, comme l'on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon ; faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettrez dans un mortier avec une demi-pincée de sel, pilez-les et y ajoutez un jaune d'œuf cru ; lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine ; roulez-les en façon d'une petite saucisse, et les coupez en très-petits morceaux égaux ; roulez chaque morceau dans les creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir, et les mettez à mesure sur une assiette ; vous les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire un instant, retirez-les à l'eau fraîche, et les mettez égoutter sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrées, et quand il est seul, on le sert pour entremets.

Gigot à la Mailly.

Il se fait en désossant le gigot, à la réserve du manche, ensuite vous faites des trous par tout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon : coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dés, assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboule hachés, thym, laurier, basilic en poudre ; maniez le tout ensemble, et le faites entrer par tout dans le gigot ; ensuite vous le ficelez et le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon et autant de vin blanc, un oignon, une carote, un panais ; faites-le cuire à petit feu, bien étouffé ; lorsqu'il est cuit vous dégraissez la sauce et la passez au tamis, faites-la réduire sur le feu, si elle est trop longue, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

Gigot à la Sultane.

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de rouelle de veau, une fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble : ajoutez-y persil, ciboule hachés, un jaune d'œuf cru, une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre ; faites des trous dans tout le dessus du gigot

pour y faire entrer cette farce, faites-le cuire à la broche enveloppé de papier; lorsqu'il est cuit vous le servez avec une sauce faite de cette façon; mettez dans une casserole un demi-setier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une carote, la moitié d'un panais, sel, gros poivre; faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la sauce soit réduite à moitié; passez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur haché, et une pincée de persil blanchi, haché très-fin, gros comme une noix de beurre manié de farine, faites lier sur le feu, et servez sur le gigot.

Gigot panaché.

Lardez-le par-tout avec quelques cornichons, du jambon et du lard, le tout coupé en lardons; ficelez-le et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un demi-setier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, trois clous de girofle, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic: faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures; ensuite vous passez une partie de sa sauce au tamis; dégraissez-la et y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés, des capres, anchois, persil blanchi; ajoutez-y la tranche du jambon qui a cuit avec le gigot; hachez le tout très-fin, mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine, faites lier la sauce sur le feu, et servez sur le gigot.

Du carré de mouton.

Il se sert sur le gril, coupé en côtelettes; vous les trempez dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; panez les côtelettes de mie de pain, faites-les cuire sur le gril: pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, elles ne seront pas si seches: quand elles seront cuites, vous les servirez à sec.

Carré de mouton en terrine à l'Anglaise, aux lentilles.

Il faut le couper en côtelettes, faites-les cuire avec de bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon;

bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée, et mettez cette purée de lentilles avec des côtelettes de mouton cuites & leurs assaisonnemens; si le coulis se trouve trop clair, faites-le réduire sur le feu : vous prenez après une terrine propre à servir sur table, & qui souffre le feu; vous mettez les côtelettes dedans, avec la moitié du coulis & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté; mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure : quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste du coulis.

Carré de mouton au persil.

Coupez proprement un carré de mouton, en levant les peaux qui se trouvent sur les filets; piquez tout le carré avec du persil en branche et bien verd; faites-le cuire à la broche; lorsque le persil est bien sec, vous avez du sain-doux chaud & l'arrosez avec; vous continuez de l'arroser de tems en tems, jusqu'à ce que le carré soit cuit; mettez un peu de jus dans une casserole avec quelques échalotes hachées, sel, gros poivre. Faites chauffer & servez dessous le carré.

Carré de mouton à la Conti.

Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet, prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchois lavés; coupez-les en lardons & les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalotes, persil, ciboule hachés, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées, lardez tout le filet avec le lard & les anchois; mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu; lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce & y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, & la servez sur le carré.

Carré et gigot de mouton aux concombres.

Ayez un carré de mouton mortifié, que vous parez proprement, c'est-à-dire, de lever la peau & les nerfs

qui se trouvent sur le filet, & coupez les os qui sont au bas des côtes; piquez le dessus du filet avec du lard fin : vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué, mais la façon en est plus commune ; prenez deux ou trois concombres que vous pelez, vuidez & les coupez en dés, faites les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre & un peu de sel, ensuite vous les pressez avec vos mains bien lavées pour en faire sortir toute l'eau, & les mettez à mesure dans une casserole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon; passez-les sur le feu en les retournant souvent avec une cuillere, jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, que vous y mettez une pincée de farine, & les mouillez moitié jus & moitié bouillon. Si vous n'avez point de jus, vous les colorerez davantage en les passant; faites-les cuire à petit feu, & les dégraissez quand elles sont cuites; ajoutez-y un peu de coulis pour les lier, & si vous n'avez point de coulis, vous y mettez un peu plus de farine avant que de les mouiller : votre ragoût étant fini, vous le servez dessous le carré de mouton : si vous voulez servir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous coupez les concombres en tranches bien minces, & les faites mariner & cuire de la même façon que ci-dessus; le ragoût étant fini de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche, que l'on a desservi de la table, coupez-le en filets très-minces, mettez-le chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir; vous faites la même chose avec les restes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même toutes sortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

Carré de mouton en crépine.

Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons, suivant qu'ils sont gros; passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, en les remuant souvent avec une cuillere, jusqu'à ce qu'ils soient cuits à forfait; coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de sel, & du gros poivre; lorsqu'elles sont cuites, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirez sur un plat; égoutez la graisse qui est dans la

casserole, & mettez dans la même casserole un demi-verre de bouillon pour en détacher ce qui tient après : passez cette petite sauce dans un tamis pour les mettre avec les oignons & trois jaunes d'œufs ; faites-les lier sur le feu sans bouillir, de crainte qu'ils ne tournent : vous prenez de la crépine que vous avez mise dans l'eau ; pressez-la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes ; mettez sur chaque morceau de crépine une côtelette avec l'oignon tout autour de la côtelette ; enveloppez le tout avec de la crépine & soudez-en tous les bords avec de l'œuf battu, & les trempez ensuite par-tout dans l'œuf battu pour les paner de mie de pain ; arrangez-les sur un plat qui aille au feu, arrosez tout le dessus avec de bonne graisse ou de l'huile d'olive, mettez-les au four ou dessous un couvercle de tourtiere, jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur doree, que vous les retirez sur un linge pour les égouter de leur graisse ; servez avec une sauce de cette façon. Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, sel, gros poivre, faites-la bouillir et réduire à moitié ; servez dessous les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la poële.

Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre ; passez-les sur un petit feu, en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait cuites, retirez-les de la casserole pour les égouter de leur graisse ; vous laisserez environ une demi-cuillerée à bouche de graisse dans la même casserole & y mettez, avec un verre de bouillon, de l'échalote hachée, sel, gros poivre ; faites bouillir pour détacher ce qui tient après la casserole, ensuite vous y mettez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs ; faites lier sur le feu sans bouillir ; en servant mettez-y un peu de muscade avec un filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton au gratin.

Coupez un mouton en côtelettes, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du beurre, persil, ciboule, deux échalotes, le tout haché, passez-

les sur le feu et les mouillez avec du bouillon, assaisonné de sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu; lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce & y mettez un peu de coulis pour la lier, prenez le plat que vous devez servir, & mettez-y par-tout dans le fond, de l'épaisseur d'un petit écu, un petit gratin fait de cette façon: prenez une poignée de mie de pain passé à la passoire, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, trois jaunes d'œuf, un peu de persil, ciboule hachés très-fin, peu de sel; mettez votre plat sur de la cendre chaude jusqu'à ce que votre gratin soit bien attaché après le plat, égoutez-en le beurre qu'il y a de trop, & servez dessus votre ragout de côtelettes: vous pouvez servir de cette façon plusieurs sortes de ragoûts.

Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote.

Laissez votre carré entier si vous le jugez à propos, sinon vous le couperez en côteletes; la façon est toujours la même; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine; mouillez-le avec du bouillon; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; faites cuire à petit feu; lorsqu'il est dégraissé, prenez de la même sauce que vous mettez sur une assiette, délayez-la avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigotes; mettez cette liaison dans la casserole, où est le carré ou côtelettes, faites-le lier sur le feu sans qu'il bouille, dressez votre viande dans le plat que vous devez servir, & la sauce par dessus; les herbes à ravigote sont de toutes fournitures de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson à la noix, civette; vous en mettrez de chacune suivant leur force; il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir un demi quart d'heure dans de l'eau; retirez-les à l'eau fraiche; pressez-les bien dans vos mains, & les pilez très-fin avant que de les mettre dans la liaison.

Côtelettes de mouton à la purée de navets.

Ayez huit ou douze navets, suivant leur grosseur, qu'ils soient tendres; après les avoir ratissés & lavés,

coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante ; quand ils seront égoutés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les passez sur le feu, en les remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient colorés ; alors vous y metrez une bonne pincée de farine, sel, poivre, deux échalotes hachées, mouillez avec du bouïllon, faites bouillir à petit feu jusqu'a ce que les navets soient en marmelade épaisse, vous les passez au travers d'une passoire ; pendant qu'ils cuisent, vous coupez un carré de mouton en côtelettes que vous faites mariner avec du sel, poivre, un peu de graisse du derriere de la marmite, ou un peu d'huile ; faites-les griller en les arrosant avec le restant de la marinade, servez sur la purée de navets.

Côtelettes de mouton à la mariniere.

Coupez un carré de mouton en côtelettes que vous appropriez pour qu'elles soient un peu courtes & épaisses, mettez-les dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient un peu rissolées, & les mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouilon ; mettez y une douzaine de petit oignons blancs, faites-les bouillir à petit feu ; une demi-heure après vous y mettez un quarteron de petit lard avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de sariette & du persil haché, peu de sel, gros poivre, un filet de vinaigre ; lorsque les côtelettes sont cuites, & qu'il reste peu de sauce, vous dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, les oignons autour, & les filets de racine & de lard sur les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la pluche verte.

Préparez des côtelettes de mouton comme les précédentes, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux échalotes, cinq ou six feuilles d'estragon, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thym et basilic, passez-les sur le feu & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre de

vin blanc et un peu de bouillon, assaisonnez de sel, poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce & que les côtelettes soient cuites; alors vous les dressez sur le plat que vous devez servir, passez la sauce au tamis & la dégraissez; remettez-la sur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine, mettez-y aussi une bonne pincée de persil blanchi à l'eau bouillante, bien pressé & haché très-fin, avec une demi-cuillerée de verjus, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche, servez sur les côtelettes.

Côtelettes de mouton en robe-de-chambre.

Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; quand elles sont cuites, dégraissez le bouillon et le passez au tamis: faites-le réduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer, retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir: prenez de la rouelle de veau, graisse de bœuf pour faire une farce, avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, & mouillez la farce avec de la crême; enveloppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur une tourtiere & les panez de mie de pain, faites-les cuir au four. Quand elles sont de petite couleur, mettez-les égouter de leur graisse, & servez dessous une bonne sauce claire.

Côtelettes de mouton au basilic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe-de-chambre & les finissez de même; pour la farce vous la ferez aussi de même, à cette différence près, que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crême; quand elles seront bien enveloppées de farce & panées, faites-les frire de belle couleur, les servez garnies de persil frit; dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat.

Haricot de mouton.

Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par mor-

ceaux, de la largeur de deux doigts & un peu plus long; faites un roux avec peu de beurre & plein une cuillere à bouche de farine, faites-le roussir sur un petit feu en le tournant toujours avec une cuillere, jusqu'à ce qu'il soit de couleur de canelle bien foncée, ensuite vous y mettez la viande & la passez cinq ou six tours sur le feu en la tournant de tems en tems, après vous y mettez du bouillon; si vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau un peu chaude; mettez-en peu à la fois, pour que le roux se puisse bien délayer en remuant toujours avec la cuilliere jusqu'à ce que vous ayez mis le tout; assaisonnez votre viande avec du sel & du poivre, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, une gousse d'ail, faites cuire à petit feu; à moitié de la cuisson, penchez votre casserole pour que la graisse vienne dessus; ôtez-la avec une cuillere, & n'en laissez que le moins que vous pouvez, ayez des navets bien ratissés & lavés, que vous coupez par morceaux; mettez-les dans la viande, faites-les cuire ensemble; les navets & la viande étant cuits, ôtez le bouquet; penchez encore la casserole pour ôter la graisse qui reste; si la sauce étoit trop longue, il faut la faire réduire sur un bon feu, jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop liée, c'est-à-dire, qu'elle soit de l'épaisseur d'une crême double; dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-dessus, arrosez le tout avec la sauce.

Haricot de mouton distingué.

Il faut prendre un carré de mouton, coupez les côtes doubles, pour qu'elles soient plus épaisses, ne laissez à chacune qu'une côte, coupez-les très-courtes, et les parez proprement, applatissez-les un peu avec le couperet, & les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, peu de thym, & basilic, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre; ayez des navets que vous coupez & tournez en amandes, faites-les bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau & les retirez à l'eau fraîche; mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour les colorer, peu de sel, gros poivre; lorsqu'ils seront prest,

que cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis ; vos côtelettes étant cuites, dégraissez-en la sauce & la passez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets ; ayez soin que le ragoût n'ait point trop de sel, faites-le réduire au point d'une sauce, dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, & le ragoût de navets par-dessus.

Epaule de mouton en ballon.

Désossez-la & l'arrondissez, faites-la tenir à force de ficelle : vous la mettez après cuire dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, pag. 29, bien assaisonnée ; quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez-la avec le même ragoût que vous servez au gigot & au carré.

Epaule de mouton de différentes façons.

Elle se met à l'eau, pour lors vous la laissez dans son naturel ; après lui avoir cassé les os, faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni : quand elle est cuite, dégraissez le bouillon & le faites réduire en glace ; remettez dedans l'épaule pour la glacer ; mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reste à la casserole ; & servez cette sauce dessous l'épaule.

Elle se sert cuite à la broche avec sauce à la ciboulette, sauce à l'echalote, ragoût de chicorée, ragoût de laitue.

Epaule de mouton en croustade.

Cassez-en les os par dessous avec le dos du couperet : faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de sel, quand elle est cuite, retirez l'épaule de la cuisson pour en dégraisser la sauce, faites-la réduire en glace, & glacez tout le dessus de l'épaule & la mettez refroidir ; mettez ensuite du bouillon dans la même casserole, pour en détacher tout ce qui reste : mettez-y après un peu de coulis, & passez cette sauce au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez : vous prenez ensuite l'épaule de mouton que vous mettez sur une tourtiere & la couvrez par-tout d'une farce, comme il est dit pour les côtelettes en robe de chambre, pag. 54 : vous panez ensuite

tout le dessus de la farce, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere ; quand elle est cuite & d'une belle couleur, retirez-la sur un linge blanc pour l'essuyer de sa graisse ; mettez-la sur le plat que vous devez servir, & la sauce dessous.

Epaule de mouton à la Turque.

Mettez cuire une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux oignons, quelques racines, un peu de sel, poivre ; quand elle est cuite, prenez un quarteron de riz que vous lavez, & mettez cuire avec le bouillon de la cuisson de l'épaule que vous passez au tamis sans le dégraisser, quand le riz est cuit & bien épais ; mettez l'épaule sur le plat que vous devez servir, coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire rentrer du riz, couvrez tout le dessus de l'épaule avec du riz ; & sur le riz vous y mettrez du fromage de Gruyere râpé ; faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere avec un bon feu dessus ; servez avec une sauce d'un coulis clair.

Epaule de mouton au four.

Lardez, si vous voulez, une épaule de mouton avec de petit lard, mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule, deux ou trois oignons en tranches, un panais & une carote coupés en zestes, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, quelques feuilles de basilic, environ un bon demi-septier d'eau, ou du bouillon pour le mieux, sel, poivre : si l'épaule est lardée de petit lard, vous y mettrez moins de sel, mettez l'épaule dessus, & la faites cuire au four : quand elle sera cuite vous en passerez la sauce au tamis, & en presserez fort les légumes pour qu'ils fassent une petite purée claire pour lier la sauce, dégraissez cette sauce, & la servez dessus l'épaule.

Epaule de mouton à la sainte Menehoult.

Faites cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier,

thym, basilic, oignons, racines, sel, poivre; quand elle est cuite, vous l'ôtez de sa cuisson & l'égoutez, dressez-la sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une sauce bien liée, que vous faites en prenant deux cuillerées de coulis que vous mettez dans une casserole avec un morceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs, faites-la lier sur le feu & la versez dessus l'épaule, panez-la de mie de pain, arrosez doucement la mie de pain, avec du dégraissis de la cuisson de l'épaule, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere avec un peu de feu dessus; ensuite vous égouterez la graisse qui est dans le plat; essuyez les bords & servez dessous une sauce claire à l'échalote, ou simplement un peu de jus avec du sel & gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la sauce que vous mettez sur l'épaule, prenez de la cuisson que vous degraissez, & mettez un peu plus de farine avec le beurre.

Epaule de mouton à la roussie.

Ayez deux poignées de persil en branches, sans ôter les queues, & bien verd, lardez-en tout le dessus de l'épaule, qu'elle soit bien couverte; mettez à la broche; quand le persil sera échauffé, vous avez du sain-doux chaud que vous versez légérement sur le persil avec une cuillere & en mettez de tems en tems jusqu'à ce que l'épaule soit cuite; pour la servir vous hacherez deux échalotes que vous mettrez dans un peu de jus avec sel, gros poivre; faites chauffer, dressez la sauce dessous l'épaule.

Hachis de mouton couvert.

Mettez cuire une épaule de mouton à la broche; hachez très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalotes, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur; ensuite vous y mettez une bonne pincée de farine que vous ramuerez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée, mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez-y une pincée de persil haché: faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, après vous prendrez l'épaule qui est cuite à la broche, levez-en toute la chair

ſans toucher à la peau & à tout le deſſus, parce qu'il faut qu'elle paroiſſe comme entiere ; prenez la chair que vous avez enlevée, hachez-la très-fin, & la mettez avec l'oignon, faites chauffer ſans bouillir, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, arroſez le deſſus de l'épaule avec de la graiſſe ou du beurre, panez avec de la mie de pain, faites-lui prendre une belle couleur dorée deſſous un couvercle de tourtiere, avec du feu deſſus, dreſſez le hachis dans le plat, & le cachez avec l'épaule.

Sauciſſon d'une épaule de mouton.

Déſoſſez à forfait une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous pourrez, mettez deſſus une farce de godiveau, de l'épaiſſeur d'un petit écu, & ſur cette farce, arrangez deſſus des cornichons & du jambon coupés en filets ; remettez un peu de farce deſſus ſeulement pour les faire tenir, roulez l'épaule & l'enveloppez bien ſerrée dans un linge, & la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, gouſſe d'ail, trois clous de girofle, oignons, carottes, panais, ſel, poivre : la cuiſſon faite, dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis ; faites-la réduire ſi elle eſt trop longue, mettez-y une cuillerée de coulis pour la lier, ſervez ſur l'épaule.

Du bout ſaigneux du mouton ou collet.

Faites-le cuire à la braiſe, faite avec bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni ; quand il eſt bien cuit, vous le pouvez ſervir avec

Ragoût de navets.
Ragoût de concombre.
Ragoût de céleri.
Ragoût de paſſe-pierre ou ſauce hachée.
Sauce à l'Anglaiſe.
Sauce à la ravigote.

Quand il eſt fendu, il ſe met dans le pot ; après qu'il eſt cuit, mettez-le ſur le gril avec graiſſe du pot, perſil, ciboule hachés, ſel, poivre, & panez de mie de pain, & ſervez deſſous une ſauce au verjus.

De la poitrine de mouton de pluſieurs façons.

Elle eſt auſſi bonne dans le pot que le bout ſaigneux ; & ſe fait griller de même ; vous la faites auſſi cuire à la

braiſe, entiere ou coupée par morceaux, & la ſervez avec un ragoût de navets; l'on en fait auſſi un hareche-pot. Voyez queue de bœuf en hauchepot, page 34.

Du filet de mouton en brezole.

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de toutes ſes filandres & le coupez mince; mettez-le après dans une caſſerole, lit par lit, avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, du lard fondu, ſel, gros poivre, & le faites cuire à la braiſe à très-petit feu; quand il eſt cuit, vous le dégraiſſez & détachez les filets, ajoutez-y un peu de coulis dans la ſauce, & ſervez.

Filet de mouton en paupiettes.

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute ſa largeur; applatiſſez-les & mettez deſſus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graiſſe de bœuf blanchie, perſil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs, roulez vos paupiettes & les faites cuire à la broche, enveloppées de lard & de papier; quand elles ſont cuites, ſervez deſſous une bonne ſauce.

Vous pouvez auſſi ſervir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

Filet de mouton en profitrol.

Coupez le filet en petits carrés, applatiſſez-les avec un couperet & mettez dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupiettes; vous donnerez après la forme d'un petit pain; faites-les cuire à petit feu dans une bonne braiſe, comme la langue de bœuf, page 29; quand ils ſont cuits, vous les pouvez ſervir en différentes ſauces dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons ou un ſalpicon.

Langues de mouton de différentes façons.

Après l'avoir fait cuire dans l'eau, vous la ſervez communément grillée, pour lors vous ôtez la peau & la fendez à moitié; faites-la tremper avec de la graiſſe du pot, ou pour le mieux avec de l'huile fine, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché;

sel, poivre : panez-la & la faites griller, & servez après avec une sauce au verjus.

Langues de mouton en papillotes.

Après qu'elles sont cuites dans l'eau, & nettoyées de leurs peaux, faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine; mettez chaque moitié de langue avec tout l'assaisonnement dans du papier blanc et frotté d'huile, avec barde de lard dessus & dessous; pliez le papier tout autour, pour que rien ne sorte, faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, & servez avec le papier.

Langues de mouton à la broche.

Prenez quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du sel, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte & un panais; quand elles sont presque cuites, ôtez-en la peau, & les lardez en travers avec de gros lard, pour le mieux, si vous voulez à la place de gros lard vous piquerez tout le dessus avec de petit lard, embrochez-les dans un hatelet, & les attachez à la broche enveloppés avec du papier que vous graissez; quand elles seront cuites de belle couleur, servez-les avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole, trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu & servez dessous les langues; si vous les prenez chez la tripiere, ne les prenez point trop cuites, vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, sel, poivre, une demi-gousse d'ail & une échalote, avant que de les préparer comme les précédentes.

Langues de mouton à la Flamande.

Prenez deux ou trois oignons que vous coupez en tranches, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus, mettez-y aussi des champignons, deux échalotes, persil, ciboule, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une pointe de vinaigre; faites bouillir

le tout ensemble un demi-quart d'heure, ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez, & les fendez en deux sans les séparer ; mettez-les dans la sauce pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris goût & qu'il reste peu de sauce : servez.

Langues de mouton en canelon.

Prenez deux langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en cinq ou six morceaux d'égale grosseur & dans leur longueur, faites leur prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, sel, poivre, faites une farce avec trois œufs durs, un peu de beurre, persil, ciboule, une échalote, le tout haché, & un peu de basilic haché comme en poudre, liez de trois jaunes d'œufs ; mettez egouter les filets de langue de mouton, & les essuyez avec un linge, faites tenir un peu de cette farce après chaque morceau de langue, roulez-les ensuite dans la mie de pain, trempez-les après dans de l'œuf battu & les panez, faites-les cuire de belle couleur dorée.

Langue de mouton en sur-tout.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre manié avec une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuillerées de bon bouillon, persil, ciboule, champignons, échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, basilic en poudre, sel, gros poivre, faites lier cette sauce sur le feu, & un peu bouillir jusqu'à ce qu'elle soit épaisse ; prenez deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau & froides, coupez-les en filets minces ; prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de cette sauce dans le fond, & ensuite un filet de langue sur la sauce ; vous continuerez à mettre des filets de langues l'un sur l'autre, & toujours de la sauce entre chaque couche ; finissez par la sauce, bordez tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement, panez tout le dessus avec de la mie de pain, & après avoir pané, vous arroserez tout le dessus avec de bon beurre chaud ; mettez le plat sur un petit feu pour faire migeoter ; couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu pour faire prendre

couleur à la mie de pain ; quand il sera d'une belle couleur dorée, penchez un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop ; essuyez les bords, & servez.

Langues de mouton à la poële.

Epluchez trois langues de mouton, après les avoir fait cuire à l'eau, fendez-les par la moitié sans les séparer, mettez-les dans une casserole avec de bon bouillon, deux cuillerées de coulis ; si vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon, faites-la bouillir un instant & la passez au travers d'un tamis en la pressant avec une cuillere ; cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts bourgeois où l'on veut éviter la dépense, & la peine de faire un coulis ; après avoir mis votre coulis, vous y mettez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, faites bouillir pendant une demi-heure, jusqu'à ce que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire.

Langues à la Gascogne.

Coupez par filets trois langues de mouton cuites à l'eau, ayez un plat qui aille au feu, mettez dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les filets des langues, & les assaisonnez dessus comme dessous, couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, & sur la mie de pain, vous y mettrez par-tout de petits morceaux de beurre, gros comme des pois : ce qui nourrira votre ragoût, & empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu ; mettez le plat sur un petit feu, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus ; quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce.

Langues au gratin.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, sel, gros

poivre, faites-les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu, ajoutez-y un peu de coulis; pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu, mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faite avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboule hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre; mêlez le tout ensemble, & mettez votre plat sur un peu de cendres chaudes, jusqu'à ce que votre farce se soit attachée au plat, ensuite vous en égouterez le beurre, essuyez les bords du plat, servez dessus les langues avec leur sauce.

Langues à la sainte Menehoult.

Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez & fendez en deux sans les séparer, & les mettez prendre du goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi setier de lait, morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, le tout entier, deux clous de girofle, sel, gros poivre, ensuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans & les panez de mie de pain; faites-les griller de belle couleur, & les servez avec une sauce piquante, faite de cette façon; mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une demi-gousse d'ail, un morceau de beurre; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur; ensuite vous y mettrez une pincée de farine mouillée avec un peu de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, sel, poivre; faites bouillir la sauce pendant un quart-d'heure, dégraissez-la & la passez au tamis: cette sauce peut vous servir pour toutes sortes d'entrées de broche & grillées qui ont besoin d'être relevées.

Langues de mouton à la cuisiniere.

Après les avoir fait griller, comme il est dit à l'article des langues de mouton, mettez dans une casserole, gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel,

poivre, muſcade, tournez-la ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauce blanche : ſervez deſſous les langues.

Hatelet de langues de mouton.

Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en morceaux carrés de même grandeur, paſſez-les ſur le feu dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, ſel, poivre, perſil, cibcule, champignons, le tout haché : mouillez avec du coulis ſi vous en avez, ſinon, mettez-y une bonne pincée de farine, & mouillez avec du bouillon, laiſſez bouillir le ragoût juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien épaiſſe ; vous y mettez enſuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la ſauce ſur le feu ſans qu'ils bouillent ; mettez enſuite refroidir le ragoût, & embrochez tous les petits morceaux de langues dans des petites brochettes de bois, faites tenir toute la ſauce après & les panez de mie de pain, faites-les griller en les arroſant de tems en tems avec un peu de beurre ; quand ils ſont grillés de belle couleur, ſervez à ſec avec les brochettes.

Des pieds de mouton, comment les accommoder.

Après les avoir bien fait cuire dans de l'eau, il faut les éplucher de ce qui reſte de poil, ôtez les gros os, mettez-les enſuite dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni, faites-leur faire quelques tours ſur le feu ; quand ils ſont cuits & la ſauce réduite, il ne faut point les dégraiſſer : mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, ſi vous en avez, faites-la lier ſur le feu, & en ſervant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de mouton à la ſainte Menehoult.

Quand ils ſont cuits dans l'eau, vous leur ôtez les gros os & les laiſſez entiers ; mettez les après dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre ; faites-les cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce ; ſur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent : quand ils ſont refroidis, trempez-les dans le reſtant de la ſauce, & les panez de mie de pain ; faites-les griller, & les ſervez à ſec, avec une ſauce piquante & claire.

Pieds de mouton à la ravigote.

Quand ils ſont cuits dans l'eau, ôtez-en les gros os; & les mettez dans une caſſerole avec bon beurre, un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, ſel, poivre, faites-les bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit preſque réduite; quand vous êtes prêt à ſervir, vous mettez dans votre ravigote, qui eſt compoſée de toutes ſortes de fournitures de ſalade, comme cerfeuil, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, peu de baume, peu d'eſtragon, de la civette; faites blanchir le tout un demi-quart d'heure au plus, retirez-les de l'eau et les preſſez, hachez-les très-fin, ſervez-les dans le ragoût, que la ſauce ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe, & aſſaiſonnez d'un bon goût.

Pieds de mouton farcis.

Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans un peu de bouillon avec du ſel, poivre, une feuille de laurier, thym, baſilic, une gouſſe d'ail; faites-les migeoter pendant une demi-heure, retirez-les & les déſoſſez le plus que vous pourrez, & à la place des os, vous y ferez entrer une farce de cette façon; hachez un petit morceau de viande cuite, avec autant de graiſſe de bœuf, un peu de mie de pain deſſéchée avec du lait, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule hachés, liez de trois jaunes d'œufs; après qu'ils ſeront farcis, ſi vous voulez les frire, trempez-les dans de l'œuf battu, & les panez de mie de pain; faites les frire de belle couleur, ſervez ſortant de la poële: ſi vous voulez les ſervir ſans être frits, vous les tremperez dans du beurre chaud, panez-les de mie de pain; vous pouvez les faire griller, ou leur faire prendre couleur ſur le plat que vous devez ſervir avec un couvercle de tourtiere & du feu deſſus, égoutez-en la graiſſe, s'il y en a, ſervez les bords du plat bien eſſuyés. L'on peut y mettre une ſauce d'un jus clair ſi l'on veut.

Pieds de mouton à l'Angloiſe.

Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans une caſſerole avec du bouillon, une

cuillerée de verjus, sel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gousse d'ail, une racine coupée en zeste, faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût; quand ils seront bien cuits, mettez-les égouter, ôtez-en les os, & à la place vous avez autant de mie de pain coupée de la longueur & grosseur de ces os; faites-les frire en les passant sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avez ôté, dressez-les sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une sauce piquante, qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton de différentes façons.

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous vouliez faire; quand ils sont bien cuits, vous ôtez l'os de la jambe & laissez le pied entier; si vous voulez les servir avec une sauce, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre; faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure; lorsqu'ils auront pris assez de goût, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse, dressez-les sur le plat que vous devez servir; mettez par-dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme à la Hollande, à l'Espagnole, & autres que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton en sur-tout.

Après les avoir faits cuire comme ci-dessus, vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu; mettez par tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvu qu'elle soit bonne & assaisonnée de bon goût; arrangez les pieds dessus cette sauce, couvrez-les avec de la même farce, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, panez avec de la mie de pain; mettez votre plat sur un petit feu, & le couvrez avec un couvercle de tourtiere, & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égoutez-en la graisse, & servez dans

le fond une ſauce claire, piquante, qui eſt la premiere que vous trouverez à l'article des ſauces.

Pieds de mouton au gratin.

Faites les cuire dans l'eau, & enſuite vous les mettez prendre du goût dans une caſſerole, avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon & autant de coulis, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, ſel, gros poivre; faites-les bouillir à petit feu, & réduire à courte ſauce, ôtez le bouquet & les ſervez ſur un gratin, comme celui des langues de mouton, ci-devant, page 63.

Pieds de mouton aux concombres.

Faites-les cuire & prendre du goût comme il eſt dit aux pieds de mouton de différentes façons ci-devant, page 67, & à la place d'une ſauce, un ragoût de concombres, comme il eſt expliqué ci-après.

Pieds de mouton aux concombres en fricaſſée de poulets.

Vous coupez chaque pied en trois morceaux; après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchés, mettez-les dans la caſſerole avec autant de concombres coupés en gros dés, que vous aurez fait mariner pendant une heure, avec une cuillerée de vinaigre, un peu de ſel, preſſez-les bien dans les mains pour en faire ſortir toute l'eau, mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle; paſſez le tout enſemble ſur le feu, & y mettez après une pincée de farine, mouillée avec du bouillon; laiſſez bouillir à petit feu juſqu'à ce que les concombres ſoient cuits, & qu'il n'y ait preſque plus de ſauce; mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites lier la ſauce ſur le feu ſans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne; avant que de ſervir, goûtez s'il y a aſſez de ſel & de vinaigre, ajoutez-y un peu de gros poivre.

Pieds de mouton au baſilic.

Faites-les cuire comme il eſt dit aux pieds de mouton de pluſieurs façons, ci-devant, page 67, mettez-les refroidir, & enſuite les trempez dans de l'œuf battu pour

les paner de mie de pain ; faites-les frire dans du saindoux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, & les servez garnis de persil frit. Les pieds farcis se font de la même façon, à cette différence que quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une farce bien liée avec de l'œuf, & les trempez ensuite dans de l'œuf pour les paner de la même façon que les précédentes.

Pieds de mouton à la sauce Robert.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-le cuire à moitié, mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois & bien épluchés, mouillez avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre ; quand votre ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre, & servez à courte sauce.

Des rognons de mouton, comment les servir.

Ils se font cuire sur le gril, il faut les ouvrir par le milieu & leur passer au travers une petite brochette, assaisonnez-les de sel, poivre ; quand ils sont cuits, vous mettrez dessous une sauce à l'échalote.

Les rognons extérieurs, appelés animelles, se servent pour entremets, ôtez la peau, coupez-les en tranches, & les faites mariner avec sel, poivre, jus de citron, essuyez-les après & les farinez, faites-les frire, & servez garnis de persil frit.

De la queue de mouton.

Elle se sert cuite à la braise, comme la langue de bœuf, page 29.

Queue de mouton de plusieurs façons.

Vous prenez cinq ou six queues de mouton, après les avoir fait cuire dans une petite braise qui est composée de bouillon, deux oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre ; faites-les cuire trois ou quatre heures : quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différens changemens ; si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides, trempez-les dans deux œufs battus comme pour une omelette, panez-les ensuite avec de la mie de pain ;

quand elles ſont toutes panées, trempez-les après dans de l'huile fine ou de la graiſſe du derriere du pot, qu'elle ſoit tiede; repanez-les une ſeconde fois, & les mettez griller à petit feu, ayez ſoin de les arroſer ſur le gril, avec le reſte de l'huile ou graiſſe; quand elles ſont grillées de belle couleur, ſervez-les à ſec ou avec une petite ſauce à l'échalote.

Si c'eſt pour les ſervir frites, quand elles ſont cuites & refroidies, comme il eſt dit ci-deſſus, panez-les ſimplement dans des œufs battus, trempez-les de mie de pain, & les faites frire de belle couleur; ſervez-les avec du perſil frit.

Etant cuites à la braiſe, elles ſe ſervent avec un coulis de lentilles & petit lard, ou un ragoût de choux & petit lard.

Vous pouvez auſſi les mettre au parmeſan, pour lors il faut très-peu de ſel dans la braiſe, vous prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond un peu de coulis & du parmesan rapé, arrangez les queues de mouton deſſus, mettez deſſus les queues un peu de ſauce & du parmeſan; il faut les faire migeoter un quart d'heure ſur le feu, & paſſer la pelle rouge par deſſus pour les glacer; ſervez de belle couleur à courte ſauce.

Queue de mouton au riz.

Ayez cinq belles queues de mouton, mettez-les cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre, faites-les cuire à petit feu, & les retirez enſuite de leur braiſe pour les mettre égouter & refroidir, prenez environ ſix onces de riz, bien épluché, que vous lavez pluſieurs fois à l'eau tiede en le frottant avec les mains, mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a ſervi à faire cuire les queues, paſſez-les au tamis ſans le dégraiſſer, & s'il n'y en avoit point aſſez, vous en mettez un peu d'autre, faites cuire le riz à petit feu, il faut qu'il reſte bien épais ſans être trop cuit; quand il ſera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez ſervir avec un peu de riz, arrangez

les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrez-les toutes avec le restant du riz, en leur conservant à chacune leur forme de queue, dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu, mettez le plat sur un peu de cendres chaudes, & un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu, laissez-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, & que le riz soit en croûte; alors vous penchez un peu le plat pour en égoutter la graisse; essuyez les bords & servez.

Queues de mouton à la Prussienne.

Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard, faites blanchir le tout un quart-d'heure à l'eau bouillante, & le retirez à l'eau fraîche, pressez le chou & le coupez en plusieurs morceaux que vous ficelez chacun dans leur particulier; coupez aussi le petit lard en plusieurs morceaux sans les séparer d'avec la couenne, ficelez-les; mettez les queues dans le fond d'une petite marmite, les choux, le lard & six gros oignons par-dessus, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une très-petite branche de fenouil, un peu de sel, gros poivre, mouillez avec du bouillon, faites cuire à la braise à très-petit feu, coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, vous les mettez égoutter; mettez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reste des croûtons, faites-la roussir, & mouillez avec du bouillon de la cuisson des choux & un filet de vinaigre, faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le tems de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût; dégraissez-le & le passez au tamis. Quand les queues seront cuites & qu'il n'y reste plus de sauce, mettez-les égoutter, essuyez le tout avec un linge; dressez les queues entremêlées de choux, les oignons autour, le lard & les croûtons par dessus les choux; servez la sauce par-dessus.

Queues de mouton aux choux, à la bourgeoise.

Faites cuire cinq ou six queues de mouton dans une

petite braiſe légere, faite avec un peu de bouillon, peu de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de giroſle, une demi-gouſſe d'ail; faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche & le preſſez, ôtez-en le trognon, hachez le chou; coupez en petits dés un quarteron de petit lard ou une demi-livre; mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & de beurre, paſſez-les enſemble & les mouillez avec un peu de bouillon ſans ſel, laiſſez cuire une heure à petit feu, juſqu'à ce que le chou & le lard ſoient bien cuits, & le ragoût bien lié, mettez égouter les queues, eſſuyez-les avec un linge, dreſſez-les dans le plat à peu de diſtance les unes des autres; couvrez chaque queue avec du ragoût : servez chaudement.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ſes parties.

LE veau eſt d'une grande utilité en cuiſine, il fournit de quoi diverſifier une table; voici les parties dont nous faiſons uſage : la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la freſſure qui comprend le mou, le cœur & le foie; la fraiſe, les pieds, les ris, la longe avec le caſi, la rouelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendon, la queue, les filets, le rognon, la moëlle, dite amourette.

De la tête de veau, comment accommodée.

Après lui avoir ôté ſes mâchoires, faites-la dégorger une nuit entiere dans l'eau, après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche : délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans, aſſaiſonnez-la de ſel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais; quand la tête eſt bien cuite, mettez-

la

la égouter, découvrez la cervelle et la servez avec une ſauce au vinaigre ; vous pouvez aussi, quand elle est cuite, comme ci-devant, la ſervir avec pluſieurs ſauces différentes, comme ſauce à la poivrade, ſauce à la ravigote, ſauce à l'italienne.

Tête de veau farcie à la bourgeoiſe.

Ayez une tête de veau avec ſa peau bien blanche et bien échaudée, enlevez la peau de deſſus la tête, et prenez garde de la couper; vous déſoſſez enſuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux et les bajoues ; faites une farce avec la cervelle, de la rouelle de veau, de la graiſſe de bœuf; le tout haché très-fin, aſſaiſonnez avec du ſel, gros poivre, perſil, ciboule hachée, une demi-feuille de laurier, thym & baſilic hachés comme en poudre, mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie, liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, & les trois blancs fouettés ; prenez la langue, les yeux, dont vous ôtez tout le noir, les bajoues, épluchez le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, et les coupez en filets ou en gros dés, & les mêlez dans votre farce ; mettez la peau de la tête de veau ſans être blanchie dans une caſſerole, les oreilles en deſſous, & la rempliſſez avec votre farce ; enſuite vous la couſez en la pliſſant comme une bourſe, ficelez-la tout au tour en lui redonnant ſa forme naturelle ; mettez-la cuire dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, avec un demi-ſetier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de gérofle, deux racines, oignons, ſel, poivre, faites-la cuire à petit feu pendant trois heures; lorſqu'elle eſt cuite, mettez-la égouter de ſa graiſſe & l'eſſuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle, paſſez une partie de ſa cuiſſon au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu de coulis, ſi vous en avez, & y mettez un filet de vinaigre, faites-la réduire ſur le feu au point d'une ſauce, ſervez ſur la tête de veau.

Si vous voulez vous ſervir de cette tête de veau pour entremets froids, il faudroit y mettre dans la cuiſſon un peu plus de vin blanc, ſel, poivre, & moins de

bouillon, laissez-la refroidir dans sa cuisson, & servez sur une serviette.

Tête de veau à la sainte menehoult.

Otez en les mâchoires & coupez le museau jusqu'auprès des yeux, mettez-la dans une marmite avec de l'eau, & la faites écumer comme un pot au feu; ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de gérofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsque la tête est cuite vous la tirez pour la bien égoutter; ôtez les os qui sont sur la cervelle, dressez la sur le plat que vous devez servir, mettez sur toute la tête une sauce de cette façon; mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre, délayez le tout ensemble, & y ajoutez un demi-verre de bouillon; faites lier la sauce sur le feu, qu'elle soit bien épaisse; mettez-en par-tout dessus la tête, panez-la de mie de pain, arrosez après la mie de pain avec un peu de beurre, faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtière qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain; quand elle sera de belle couleur dorée, penchez le plat pour égoutter la graisse, essuyez les bords, servez dans le fond une sauce piquante que vous trouverez la première à l'article des sauces.

Les yeux de veau, comment les servir.

Après en avoir ôté ce qui est mauvais, vous les faites blanchir & cuire dans une braise faite avec vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de differentes façons; si vous les mettez à la sainte Menehoult, panez-les, faites-les griller et servez dessous une sauce à la poivrade; étant cuits à la braise comme ci-dessus, ils se servent avec différens ragoûts, comme concombre, petits oignons, ou un salpicon.

Langue de veau de differentes façons.

La langue de veau étant cuite à la braise, se sert aussi de differentes façons, et s'accommode de la même

façon que la langue de bœuf. Voyez langue de bœuf, page 27.

Cervelle de veau en matelotte.

Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni ; vous faites un ragoût de petits oignous et racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni, assaisonné de bon goût & lié de coulis, servez-le autour des cervelles. Vous pouvez aussi les servir de la même façon avec différens ragoûts pour entrée, elles se servent encore pour entremets quand elles sont marinées ; faites-là frire, & servez garni de persil frit.

Cervelle de veau au soleil.

Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau-tiède, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de gérofle, thym, laurier, basilic : la cuisson faite, coupez chaque morceau de cervelle en deux & les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine delayée avec une cuillerée d'huile, un demi-setier de vin blanc & du sel fin ; faites-les frire dans du saindoux jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée et la pâte croquante ; servez chaud.

Oreilles de veau de plusieurs façons : elles se servent avec différentes sauces, quand elles sont cuites dans une braise blanche.

Prenez des oreilles bien échandées que vous faites blanchir & les épluchez après pour qu'il ne reste point de poil, faites la braise de cette façon : mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi setier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain, si vous êtes dans le tems ; un bouquet garni, sel, & quelques racines ; faites-cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard. C'est ce que l'on appelle braise blanche.

Quand elles sont cuites, servez avec sauce piquante.

Quand elles sont cuites, vous en faites aussi de menus droits ; vous pouvez encore les farcir, les tremper dans des œufs battus pour les paner & les servir frites.

De telle façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braise auparavant.

Oreilles de veau au pois.

Prenez-en quatre que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, & les retirez à l'eau fraîche ; quand elles sont bien épluchées faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, sel, poivre, un bouquet de persil, clous de gérofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier ; quand elles sont cuites & blanches vous les servez avec le ragoût de pois qui suit : prenez un litron & demi de petits pois que vous passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, mettez-y une pincée de farine, & mouillez moitié jus & moitié bouillon, faites cuire à petit feu ; quand ils sont cuits mettez-y gros comme une noix de sucre, un peu de sel fin ; si vous avez du coulis, mettez-en une cuillerée ; que votre ragoût ne soit point clair, & servez sur les oreilles de veau.

Oreilles de veau au fromage.

Prenez six oreilles de veau bien échaudées, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau-bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour les éplucher des poils qui seront restés, mettez-les cuire avec un verre de vin blanc, & deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de gérofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un peu de beurre ; quand elles seront cuites, mettez les égouter, faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites dessécher sur le feu avec un demi-setier de lait, un peu de fromage de gruyere rapé ; tournez jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez-la refroidir, & y mettez ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs crus, pilez les ensemble & en farcissez le dedans des oreilles : après vous tremperez les oreilles dans du beurre un peu chaud pour les panner, moitié mie de pain & moitié fromage

de Gruyère rapé, mêlés ensemble, arrangez les dans le plat que vous devez servir, faites-leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtière, essuyez les bords du plat : servez sans sauce.

Oreilles de veau à la tartare.

Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau, fendez les par le gros bout sans les séparer; & pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur, vous y passerez à chacune une brochette en travers; mettez-les dans une petite marmite pour les faire cuire de la même façon que les précédentes ; quand elles seront cuites & bien égoutées, trempez-les dans du beurre chaud & les panez de mie de pain ; faites-les griller en les arrosant legérement avec le reste du beurre où vous les avez trempées ; quand elles seront de belle couleur, servez-les avec une sauce claire, faite avec un peu de bouillon, de verjus, échalotte hachée, sel, gros poivre.

Fressure de veau à la bourgeoise.

Prenez la fressure, qui comprend le mou, le cœur & la rate, que vous coupez par morceaux, & faites dégorger dans l'eau froide, & blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez-la après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni, passez-là sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez après avec du bouillon.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs delayés avec un peu de lait, faites lier sur le feu, & avant que de servir mettez-y un filet de verjus.

Foie de veau de différentes façons.

Il se met communément cuire à la broche, piqué de petit lard, & servez dessous une sauce au petit maître.

On les fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 29, piqué de gros lardons ; quand il est cuit vous le servez aussi avec la même sauce.

Foie de veau à l'étuvée.

Prenez un foie bien blond, ôtez-en les nerfs, & le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt, mettez

fondre du beurre dans une poële, & faites cuire dedans les morceaux de foie assaisonnés de sel & poivre; quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre, vous les retirez après de la poële, & mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail, le tout haché, remuez dans la poële, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un demi-setier de vin, faites bouillir un instant la sauce, en servant un filet de vinaigre.

Foie de veau à la bourgeoise.

Coupez par tranches un foie de veau & le mettez dans une casserole avec de l'échalotte; persil, ciboule hachés, un morceau de beurre; passez-les sur le feu, & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, sel, gros poivre, laissez bouillir une demi-heure, délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus, quand le foie est cuit & qu'il reste peu de sauce, mettez-y la liaison, faites lier sans bouillir, & servez.

Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon.

Après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poële sur le feu avec beaucoup d'échalottes hachées; un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-le cuire à petit feu; avant que de le servir, vous y mettrez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foie de veau en crépine.

Coupez en petits dés deux gros oignons, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, hachez un foie de veau avec trois quarterons de graisse de bœuf, ensuite mettez-le dans un mortier, avec l'oignon que vous avez fait cuire, une mie de pain desséchée sur le feu, avec un demi-setier de lait, persil, ciboule, champignons hachés, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs, & quatre blancs fouettés, pilez le tout ensemble; prenez une moyenne casserole, mettez les bardes de lard dans le fond, & une crépine de cochon dessus que vous aurez fait tremper une demi-heure dans l'eau-fraîche, & bien pressée avec vos mains pour en faire sortir

l'eau ; mettez dans la crépine toute votre farce, unissez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble, couvrez la casserole d'une feuille de papier & d'un couvercle, faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes pendant une demi-heure, ensuite vous égouttez la graisse, & tirez en douceur sur un linge blanc votre crépine pour ne la point rompre, & l'essuyez du restant de sa graisse ; dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par-dessus une bonne sauce un peu claire, où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus.

Foie de veau à l'italienne.

Coupez un foie de veau en filets fort minces, ayez du persil, ciboule, champignons, une demi-gousse d'ail, deux échalottes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre ; prenez une moyenne casserole, mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau, assaisonnez par-dessus avec du sel, gros poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes, continuez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foie, en l'assaisonnant à chaque couche, comme vous avez fait à la première ; faites-le cuire à petit feu pendant une heure, ensuite vous le retirez de la casserole avec une écumoire, dégraissez la sauce, mettez-y un très-petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre, faites lier la sauce sur le feu en la tournant avec une cuillère : si elle étoit trop courte, vous y ajouterez un peu de jus, mettez le foie dans la sauce pour le faire chauffer, dressez dans le plat que vous devez servir.

De la fraise de veau & des pieds, comment les accommoder.

Ils se mettent de la même façon & souvent ensemble ; la façon la plus commune & la plus pratiquée est au naturel.

Vous la faites blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme il est expliqué ci-devant pour la tête de veau, & servez de même. Voyez page 72.

Fraise de veau de différentes façons.

Quand elle est cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez servir de différentes façons; si vous voulez la servir frite, dégraissez là & la coupez par petits bouquets, trempez-la dans une pâte & la faites frire, & servez garni de persil frit.

Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du sel fin, délayez votre pâte jusqu'à ce qu'elle coule de la cuillère sans être trop claire.

Vous la pouvez aussi servir avec différentes sauces, quand elle est cuite dans un blanc, degraissez-la & la coupez par petits bouquets, faites-la bouillir à petit feu, dans la sauce où vous voulez la servir; qu'elle soit d'un bon goût & bien dégraissée.

Beignets de fraise de veau.

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, du sel, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de gérofle; quand elle est cuite, mettez-la égouter & la dégraissez; coupez-la par petits bouquets, & la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, persil, ciboule, échalote, le tout haché, sel, gros poivre, faites tiedir la marinade; ensuite vous retirez tous les petits morceaux de fraise, & les roulez à mesure en faisant tenir les fines herbes après; quand ils seront froids, trempez-les dans de l'œuf batu, panez de mie de pain, faites frire d'une belle couleur dorée.

Fraise de veau au gratin de fromage.

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, comme la précédente, quand elle sera cuite & égoutée, dégraissez-la un peu, mettez dans une casserole cinq ou six oignons coupés en dés avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & qu'ils commencent à se colorer, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre, mettez-y la fraise & la faites mi-

geoter ensemble, jusqu'à ce que la sauce soit bien liée ; faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain & autant de fromage de gruyère rapé, deux jaunes d'œufs ; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans le fond du plat que vous devez servir ; faites-le attacher sur un petit feu, ensuite vous avez des filets de mie de pain coupés en long, de la largeur d'un doigt, passez les avec du beurre, dressez la fraise sur le gratin, les filets de pain autour ; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec une pincée de farine, un demi-verre de bouillon, une cuillerée de moutarde, faites lier cette sauce sur le feu ; qu'elle soit un peu épaisse, mettez-la sur la fraise, panez tout le dessus, moitié mie de pain et moitié fromage de gruyère rapé, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière ; il faut qu'elle soit d'une belle couleur dorée, & qu'il ne reste point de sauce.

Pieds de veau de plusieurs façons.

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise ; si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits ou égoutés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre & vinaigre.

Si vous voulez les mettre *en fricassée de poulets.*

Coupez-les par morceaux après qu'ils sont cuits, & les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de gérofle, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure à petit feu ; la sauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre & autant de bouillon ; faites lier sans bouillir, & servez.

Si vous voulez les servir *en menus droits.*

Vous les accommoderez de la même façon que le palais de bœuf, page 31.

Pieds de veau à la camargot.

Prenez quatre pieds de veau, faites-les cuire dans l'eau, quand ils sont cuits & bien égoutés, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manie d'une pincée de farine, sel, gros poivre, de l'echalotte hachée, un verre de bouillon, faites-les mitonner une demi-heure à petit feu; avant que de servir vous y mettrez un anchois haché que vous délayez bien dans la sauce, une pincée de persil blanchi haché, & si la sauce n'a point assez d'acide, vous y remettrez encore un peu de verjus; servez à courte sauce.

Pieds de veau à la sainte Menehoult.

Fendez par le milieu avec le couperet quatre pieds de veau bien echaudés, ficelez-les & les mettez dans une marmite avec du bouillon bien gras, une cuillerée de sain-doux, un poisson d'eau de vie, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de gérofle, deux feuilles de laurier, thym, basilic, sel, poivre, une pincée de coriandre, faites les cuire à petit feu, lorsqu'ils sont cuits, & qu'il n'y a que peu de sauce, mettez-les refroidir à moitié, retirez-les pour les paner de mie de pain, arrosez légèrement le dessus de mie de pain avec la même graisse, faites-les griller de belle couleur, & vous les servirez pour hors d'œuvre ou pour entremets.

Pieds de veau frits.

Prenez quatre pieds de veau que vous fendez en deux, faites-les cuire dans une eau blanche qui se fait en délayant deux cuillerées de farine, avec une pinte d'eau & du sel; quand ils sont cuits vous les mettez mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail; échalote, persil, ciboule, thym, laurier, basilic; quand ils ont pris du goût suffisamment, vous les retirez de la marinade, farinez les & les faites frire, servez garni de persil frit.

Usage des ris de veau, & comment les accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans de l'eau tiède, & les faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante & les mettez dans tels ragoûts que vous jugez à propos.

On en sert piqués de petit lard cuit à la broche; ou en fricandeau.

Ris de veau à la pluche verte.

Prenez trois ou quatre ris de veau suivant qu'ils sont gros, faites-les dégorger à l'eau tiède, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, otez le cornet, laissez les gorges, mettez cuire les ris & les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de gérofle, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de basilic, sel, poivre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis; faites-la réduire si elle est trop longue, mettez-y après une demi-cuillerée de verjus, avec gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, que la sauce soit d'une consistance comme une crême double, mettez-y une bonne pincée de persil blanchi, haché très-fin dressez les ris de veau dans le plat & la sauce par-dessus, servez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de veau à la Lyonnnaise.

Faites dégorger & blanchir trois ou quatre ris de veau, prenez une demi-livre de lard bien entre-lardé, coupez-le en lardons & le mettez dans une casserole pour le faire suer à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque cuit; ensuite vous en larderez les ris de veau en travers, mettez-les dans une casserole avec de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de gérofle, cinq ou six feuilles d'estragon, pointe de sel, faites cuire les ris de veau une demi-heure, passez leur cuisson dans un tamis & la dégraissez, remettez la sur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le dessus des ris de veau, mettez un demi-verre de bouillon dans une casserole avec deux cuillerées à bouche de verjus, détachez ce qui reste dans la casse-

role, ensuite vous y mettez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, faites-lier sur le feu sans bouillir, servez dessous les ris de veau pour hors-d'œuvre, ou pour entremets.

Ris de veau aux fines herbes.

Hachez très-fin un peu de fenouil, persil, ciboule; une petite pointe d'ail, deux échalotes; maniez toutes ces fines herbes avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros poivre; faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piquez-les dans plusieurs endroits par-dessus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes, mettez les ris dans une casserole, avec quelques bardes de lard par-dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, faites-les cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que migeoter; quand ils seront cuits, dégraissez la sauce, qui doit être courte, servez dessus les ris de veau; si vous avez une cuillerée de coulis, vous la mettrez dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Ris de veau en caisses.

Prenez deux ris de veau s'ils sont gros, ou trois petits, faites-les dégorger à l'eau tiède & ensuite blanchir, en les faisant bouillir dans de l'eau pendant un demi quart-d'heure, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez-en le cornet et coupez les ris & la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une échalote, le tout hâché, sel, gros poivre; il faut faire sept ou huit petites caisses de papier de la longueur de trois doigts, frottez-les en dessous avec de l'huile, mettez les ris de veau avec tout leur assaisonnement dans les caisses; mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier huilé dessous, faites cuire sur un très-petit feu de cendres chaudes pendant une demi-heure, ayez attention que le feu ne prenne au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pelle s'il étoit trop fort; quand ils sont cuits, mettez-y légérement un jus de citron ou filet de vinaigre blanc.

Ris de veau en hatelet.

Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines & quarrées de la largeur d'un doigt ; faites-les suer dans une casserole sur un petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites ; vous avez deux ris de veau dégorgés & blanchis que vous coupez en dés, mettez-les dans la casserole avec du petit lard, persil, ciboule, champignons, une échalotte, une pointe d'ail, le tout haché ; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites bouillir une demi-heure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce ; si le petit lard n'a point assez salé le ragoût, vous y mettez un peu de sel avec du gros poivre, ne dégraissez point le ragoût ; quand il est presque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus ; faites lier sur le feu, sans qu'il bouille, & que la sauce soit si épaisse qu'elle se colle après la viande, ôtez-le du feu, étant à moitié refroidi ; vous embrochez le tout dans un petit hatelet d'argent ou de petites brochettes de bois ; faites-y tenir toute la sauce, pannez-les à mesure avec de la mie de pain, & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée, servez à sec pour entremets, ou pour hors-d'œuvre.

Ris de veau frits.

Ayez deux ris de veau un peu gros, faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une heure, & les faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois, mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de farine avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de gérofle, une gousse d'ail, deux échalottes, trois ou quatre ciboules, une pincée de persil, une feuille de laurier, thym, basilic, poivre, faites tiédir la marinade, en remuant le beurre, jusqu'à ce qu'il soit fondu, ensuite vous y mettez les ris de veau, & les ôtez du feu pour les laisser mariner une heure & demie ou deux heures ; mettez les égoutter, & essuyez avec un linge, farinez les & les faites frire de belle couleur ; lorsqu'ils sont retirés vous jetez du

persil dans la friture pour le faire frire bien verd & croquant, que vous servez autour des ris. Toutes sortes de marinades se font de même.

Ris de veau en ragoût.

Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger & blanchir, coupez le en cinq ou six morceaux, & le mettez dans une casserole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, deux clous de gérofle, une demi-gousse d'ail, passez-les sur le feu, & y mettez ensuite une pincée de farine, mouillez avec un verre de bon bouillon & un demi verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, degraissez le & y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis; ce ragoût vous sert à garnir toutes sortes d'entrées de viande & de tourtes; si c'est pour tourtes, il faut faire la sauce un peu plus grande; ce ragoût vous sert aussi pour entremets, pour lors il faut deux ris; & à la place de coulis, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, & dégraissez moins le ragoût, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne; servez à courte sauce, & y ajoutez un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide.

Du rognon de veau, il tient à la longe.

Quand il est cuit à la broche, on s'en sert à faire des farces, vous le hachez avec la graisse, & mettez persil, ciboule, champignons hachés separément; vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs, & l'assaisonnez de bon goût.

Vous vous servez de cette farce à faire des rôties de tourtes, des cannelons & pour les ragoûts où vous avez besoin de farce; vous en faites aussi des omelettes.

Longe de veau de plusieurs façons.

La longe de veau se sert pour grosse pièce de milieu. Faites-la cuire à la broche envelopée de papier. Quand elle est bien cuite, servez dessous une poivrade, ou pour le mieux, si vous voulez, piquez le dessus de petit lard; servez avec la même sauce.

Le cassi se prépare de même façon.

Casi de veau à la crême.

Mettez dans un vaisseau juste à la grandeur du casi, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine. deux gousses d'ail, quatre échalotes, persil, ciboule entière, une feuille de laurier, thym, basilic, quatre clous de gérofle, deux oignons en tranches, sel, poivre, faites tiédir cette marinade, & la remuez sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu, ôtez-la du feu pour y mettre le casi, & lui faire prendre goût pendant douze heures, ensuite vous l'egoutez & bien essuyez, couvrez-là de papier bien beurré, faites-le cuire à la broche. servez-le avec une sauce piquante de cette façon : passez sur le feu deux oignons en tranches avec un morceau de beurre ; quand il est bien coloré, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du coulis, sel, poivre ; faites bouillir un quart-d'heure, dégraissez-la, & la passez au tamis : servez dessous le casi.

La longe & le cuisseau se préparent de même, à cette difference que le dernier il faut le larder de gros lard.

Casi glacé.

Pour le glacer, vous le piquez de petit lard, & le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoise, page 98.

Casi à la Daube.

Vous l'assaisonnez, & faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes sortes de daubes se font de même.

Casi à l'étouffade.

On le met comme la rouelle de veau entre deux plats, page 95. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettrez point de coulis, & réduirez la sauce très-courte pour qu'elle se mette en gelée.

Poitrine de veau de différentes façons.

Elle se met en fricassée de poulets, vous la coupez par morceaux que vous faites dégorger dans de l'eau, & la faites blanchir, passez-là sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bouillon.

Quand elle eſt cuite & dégraiſſée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, mettez un filet de verjus en ſervant.

Elle ſe ſert auſſi aux choux avec petit lard; vous la coupez par morceaux & la faites blanchir.

Faites auſſi blanchir un chou & un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, vous ficelez après chacun en ſon particulier, & faites cuire le tout enſemble avec bon bouillon, n'y mettez point de ſel, par rapport au petit lard.

Quand le tout eſt cuit, retirez le chou & la viande que vous dreſſez dans la terrine que vous devez ſervir; dégraiſſez le bouillon où vous avez fait cuire la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire la ſauce ſi elle eſt trop longue, goûtez ſi elle eſt de bon goût, & ſervez dans la terrine ſur la viande.

Vous pouvez auſſi la ſervir en fricandeau, ou cuite à la braiſe, avec un ragoût de pointes d'aſperges : les tendons ſont excellens aux petits pois.

Vous coupez les tendons que vous faites blanchir & mettez dans une caſſerole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet garni, paſſez-les ſur le feu & mouillez de bon bouillon; ajoutez-y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y un peu de ſel, & gros comme une noiſette de ſucre, ſervez à courte ſauce.

Poitrine de veau au roux.

Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux comme la précédente, ou la laiſſez entière, vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine; quand il eſt roux & de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou du bouillon, & enſuite le veau que vous faites cuire à petit feu, aſſaiſonnez de ſel poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre; quand la viande eſt cuite, dégraiſſez la ſauce, & ſervez à courte ſauce.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder au même roux.

Les pigeons au roux ſe font de la même façon.

Elle ſe ſert auſſi marinée frite; vous la coupez par

morceaux de la largeur d'un doigt, vous mettez dans une casserole un petit morceau de beurre que vous maniez avec une cuillerée de farine, mettez sel, poivre, vinaigre, persil, ciboule, thym, laurier, basilic, trois clous de gérofle, oignons, racines, de l'eau; faites tiédir la marinade sur le feu, en la remuant sans cesse, vous y mettez ensuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures, vous la retirez après pour l'essuyer & la fariner; faites-la frire; quand elle est cuite, vous servez garni de persil: toutes sortes de marinades se font de la même façon, comme celles de poulets, lapereaux, &c. après les avoir coupés par membres.

Tendons de veau au vert pré.

Prenez une poitrine de veau, & en coupez les tendons en morceaux égaux de la largeur d'un doigt, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de gérofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, passez les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendons soient cuits, & qu'ils ne reste presque plus de sauce; ne dégraissez qu'à moitié. prenez deux poignées d'oseille, ôtez-en les queues, lavez-là bien, pressez-la fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin, ensuite vous la pressez très-fort pour en tirer au moins un demi-de verre de jus, passez-le au tamis, & vous en servez pour délayer trois jaunes d'œufs, mettez cette liaison dans les tendons, faites lier sur le feu sans bouillir comme une fricassée de poulets; si la sauce est trop liée, vous y mettrez un peu de bouillon.

Poitrine de veau au basilic.

Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce, faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante, & la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de gérofle, sel, poivre;

quand elle est cuite, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit presque attachée à la viande; retirez la viande de la casserole sur une assiette pour la mettre refroidir, ensuite vous tremperez chaque morceau dans de l'œuf batu comme une omelette, panez-les à mesure avec de la mie de pain, faites-les frire de bonne couleur, & les servez garni de persil frit.

Vous pouvez faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déjà été servie, & même les restes d'une fricassée de poulets & de pigeons.

Poitrine farcie.

Il faut qu'elle soit coupée exprès, c'est-à-dire, que toute la peau tienne après la poitrine, alors vous mettez entre la peau & les tendons telle farce de viande que vous jugez à propos, cousez la peau pour que la farce ne sorte pas, vous la ferez cuire à la broche ou à la braise, servez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, &c.

Poitrine à l'Allemande.

Après l'avoir fait blanchir, vous la mettez cuire entiere avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, sel, poivre; quand elle est cuite, vous la dressez sur le point, & renversez la peau sur les côtes, pour laisser les tendons à découvert; versez par dessus une sauce à l'allemande qui se fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foies de volaille cuits, persil blanchi, une échalote, le tout haché très-fin; faites bouillir un instant, & y mettez un peu de gros poivre.

Si vous voulez une sauce plus simple, prenez la cuisson de la poitrine que vous dégraissez & passez au tamis, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine: avec une pincée de persil blanchi & haché, faites lier sur le feu.

Tendons de poitrine à l'allemande.

Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir un instant à l'eau-bouillante, & les mettez

après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets ; lorsque vous êtes prêt à servir, que la liaison est faite, vous y mettez une pincée de persil blanchi, haché très-fin.

Poitrine à la braise.

Il faut la faire cuire dans une bonne braise bien assaisonnée, & vous la servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos.

Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de poids.

Coupez une poitrine de veau par morceaux de la longueur d'un doigt ; faites-la blanchir & cuire avec de bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gousse d'ail, peu de sel ; pendant qu'elle cuit vous faites aussi cuire un demi-litton de lentilles ou de poids secs avec de l'eau, ou du bouillon ; quand ils sont bien cuits vous les passez en purée au travers d'une étamine ; si c'est une purée de pois, avant que de les passer, vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau, pressés & pilés, que vous mettez dans les pois pour que la purée en soit verte, & les passerez ensuite en les mouillant avec la cuisson des tendons pour donner du corps à la purée ; après vous mettez les tendons & le petit lard dans la purée, faites réduire sur le feu, si la purée étoit trop claire ; servez dans une terrine.

Cotelettes de veau à la lyonnaise.

Prenez un carré de veau, que vous coupez par côtelettes ; après les avoir appropriées, vous les lardez d'anchois, de lard & de cornichons, assaisonnez de sel & de gros poivre, faites-les mariner avec de l'huile, peu de sel & gros poivre, persil, ciboule, échalotte, faites-les cuire à petit feu dans leur marinade, entre deux bardes de lard ; quand elles sont cuites, servez-les avec une sauce de cette façon : mettez dans une casserole, persil, ciboule, échalote ; le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon bouillon ; faites lier la sauce sur le feu, en servant mettez-y un jus de citron.

Côtelettes de veau grillées.

Coupez un quarré de veau en côtelettes, & les parez proprement sans être trop longues, mettez-les mariner une heure avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud; ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les panant avec de la mie de pain, mettez-les griller à petit feu en les arrosant avec le restan de la marinade; quand elles seront cuites de belle couleur, servez dessous une sauce d'un jus clair, avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre, vous pouvez encore les servir sans sauce.

Côtelettes de veau au petit lard.

Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le par tranches, & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme la moitie d'un œuf, faites un peu rissoler le lard, & y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les rissolant à petit feu avec le beurre, ayez soin de les retourner de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient cuites, ôtez-les de la casserole avec le petit lard pour les mettre sur une assiette; ôtez la moitié de la graisse, & mettez dans la casserole deux échalottes, une pincée de persil haché, peu de sel, gros poivre, mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon ou de l'eau, faites bouillir & réduire à moitié, remettez-y les côtelettes avec le petit lard, & une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon, faites lier sur le feu sans bouillir; en servant mettez-y un filet de vinaigre.

Côtelettes de veau marinées.

Coupez un carré de veau par côtes, faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-setier d'eau, sel, poivre, deux gousses d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thym basilic, trois clous de gérofle, persil & ciboule; après vous les égouttez, essuyez & farinez; faites-les frire dans une friture neuve, servez garni de persil frit; si la friture est

vieille, il faut faire la marinade moins forte, & les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de sauce, ôtez tous les ingrédiens qui ont servi à donner du goût; farinez les côtelettes & les faites frire. Cette dernière façon ne se pratique que parce qu'elles se noircissent avant que d'être cuites quand la friture est vieille.

Côtelettes en poirée.

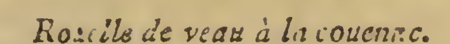
Il faut les couper très-épaisses & faire un trou du côté de la côte, que vous aggrandissez avec le doigt pour y mettre un peu de salpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petit dés, avec de petit lard coupé de même & manié avec du persil, ciboule, échalotes & champignons hachés, sel, gros poivre; cousez les côtelettes pour que le ragoût ne sorte pas, & les mettez cuire dans une casserole avec bardes de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc: quand elles sont cuites il faut les dresser sur le plat, la côte en l'air, passez sa sauce au tamis après l'avoir dégraissée, mettez-y un peu de coulis pour la lier: servez sur les côtelettes.

Côtelettes en papillottes.

Coupez les côtelettes un peu minces, & les mettez dans des carrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, ciboule, champignons, échalottes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre, tortillez le papier autour de la côtelette, & laissez sortir le bout; beurrez le papier en dehors, faites-les cuire à petit feu sur le gril après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes; servez avec le papier qui les enveloppe.

Filet de veau tôt fait.

Prenez du veau cuit à la broche que vous coupez en filet le plus mince que vous pouvez, mettez-les dans une casserole avec persil, ciboule, une pointe d'ail, échalotte, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi verre d'huile fine, remuez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, sans que l'huile paroisse; en servant un jus de citron, ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la sauce se tourneroit en huile.



Rouelle de veau à la couenne.

Prenez de la rouelle de veau, que vous coupez par morceaux en tranches & les piquez de lard; assaisonnez de sel, gros poivre, persil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail; le tout haché, prenez de la couenne de lard nouveau qui ne sente rien, coupez-la par morceaux, mettez dans une terrine un lit de tranches de veau et un lit de couennes, continuez jusqu'à la fin, mettez ensuite un demi-verre d'eau & autant d'eau-de-vie, faites cuire sur les cendres chaudes quatre à cinq heures, & servez comme du bœuf à la mode.

Rouelle de veau à la crème.

Prenez de la rouelle de veau que vous coupez en plusieurs morceaux, de la grosseur de la moitié d'un œuf, lardez chaque morceau en travers avec de gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboule, champignons, le tout haché, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre; passez-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon & un verre de vin blanc : faites cuire & réduire à courte sauce, en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sur le feu sans bouillir.

Pain de veau.

Prenez une livre de rouelle de veau, autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, mettez-y persil, ciboule, échalotes, le tout haché, sel, poivre, deux œufs crus entiers, un poisson de crême, foncez une paupetognière avec des bardes de lard, mettez votre farce dedans; si vous avez un ragoût de viande ou de légumes, qui soit cuit & refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce; couvrez la barde de lard & faites cuire au four; quand il est cuit, retirez le en douceur dedans la paupetogniere pour ne la pas rompre, faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne sauce claire & peu piquante.

Paupiettes.

Vous coupez des tranches de veau de largeur de deux doigts & longues au moins de trois, vous les applatissez avec le couperet pour qu'elles ne soient pas plus épaisses qu'un petit ecu, mettez sur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrez, ou bien un godiveau que vous faites avec un peu de rouelle de veau, autant de graisse de bœuf, un peu de persil, ciboule, une échalotte; lorsque le tout est haché très-fin, vous y mettez deux jaunes d'œufs, une demi cuillerée à bouche d'eau-de-vie, sel, poivre, étendez-les sur les paupiettes & les roulez, mettez sur chaque paupiette une barde de lard & les ficelez, faites-les cuire à la broche enveloppées de papier; quand elles seront cuites, panez le dessus des bardes, & leur faites prendre une belle couleur dorée avec un feu clair, servez une sauce d'un jus clair, assaisonnée de bon goût.

Paupiettes à la braise

Faites vos paupiettes de la même façon que les précédentes, à cette différence que vous n'y mettrez point de bardes de lard dessus, vous les mettez dans le fond d'une casserole, arrangez vos paupiettes sur les bardes, faites les cuire à très-petit feu avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, un peu de sel, gros poivre; la cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dégraissez la sauce de leur cuisson passez-la au tamis, & la servez dessus.

Brezolles.

Coupez de la rouelle de veau le plus mince que vous pouvez, de la largeur d'un doigt, & suffisamment pour garnir le plat que vous devez servir, ayez du persil, ciboule, échalottes, hachés tres-fin, prenez une casserole, mettez dans le fond un peu d'huile ou du beurre, avec de fines herbes hachées, sel, gros poivre, arrangez dessus un lit de rouelle de veau mince, après vous recommencez à mettre de fines herbes, du beurre ou de l'huile, sel, gros poivre; remettez de la rouelle de veau dessus, & continuez de cette façon jusqu'à dé-

finition, couvrez le dessus avec des bardes de lard ou une feuille de papier blanc, couvrez la casserole, faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude pendant une heure & demie ; à la moitié de la cuisson, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc ; quand elles seront cuites, vous les servirez avec le fond de leur sauce bien dégraissée.

Noix de vaeu en caisse.

Coupez de la rouelle de veau de l'épaisseur d'un bon pouce, de même graudeur que pour les fricandeaux, faites une caisse de papier blanc de la grandeur que vous avez de viande, beurrez-la par-tout en dehors, mettez-y dedans votre viande avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, mettez votre caisse sur le gril avec une feuille de papier beurrée dessous pour les faire cuire sur un très-petit feu, ou une cendre chaude, crainte que le papier ne brûle ; si le feu étoit trop fort, vous l'abattrez un peu avec la pelle ; lorsque la viande est cuite d'un côté, vous la retournez de l'autre ; servez avec la caisse de papier, après y avoir mis par-dessus, bien légérement un filet de vinaigre blanc.

Noix de veau à la Chantilli.

Elles se font en coupant de la rouelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce, vous les assaisonnez d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, roulez-les & les enfilez dans un hatelet ; faites-les cuire à la broche, vous les servirez avec une sauce claire, assaisonnée d'un bon goût.

Usage du cuisseau de veau.

Le cuisseau qui comprend la rouelle & le jarret est, pour ainsi dire, l'ame de la cuisine, puisque l'on tire avec,

Le jus de veau.
Les restaurans.
Les coulis bourgeois.
Les coulis de perdrix.
Les coulis de bécasses.
Et toutes sortes de sauces,

Comme

Comme :

Sauce au brochet.
Sauce à la carpe.
Sauce à l'anguille.
Et toutes sortes de petites sauces dans le goût nouveau.

A donner du corps à plusieurs petites braises.

A faire des farces, & des pates gros & petits, beaucoup d'entrées de differentes façons.

Le jarret se met à la boiteuse, & sert aussi à faire de la gelée de viande pour les malades.

Coulis bourgeois & autres.

Pour faire les coulis bourgeois, mettez dans le fond d'une casserole de petits morceaux de lard, & de la rouelle de veau suffisamment, suivant la quantité que vous voulez tirer de coulis.

Pour le faire bon, mettez une livre pour demi-setier, vous vous reglerez là-dessus ; mettez après deux ou trois oignons, autant de racines ; mettez la casserole bien couverte sur un petit feu, pour que la viande ait le tems de jeter son jus, faites-la aller ensuite à plus grand feu, jusqu'à ce que la viande soit prête à s'attacher, pour lors vous la faites aller à petit feu pour que la viande s'attache doucement dans la casserole, & vous faites un beau gratin.

Vous retirez ensuite votre viande & vos légumes sur une assiette, & mettez dans la casserole un morceau de beurre & de farine, suivant la quantité que vous voulez tirer du coulis, plein une cuiller à bouche pour demi-setier.

Tournez sur le feu jusqu'à ce que le roux soit beau, & vous mouillerez ensuite avec du bouillon chaud.

Vous remettrez dedans la viande que vous avez tirée, pour la faire cuire encore deux heures à tres-petit feu ; dégraissez souvent le coulis.

Quand il sera fini, vous le passerez à l'étamine ou dans un tamis, pour vous en servir à tout ce que vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis soit bien fait, il doit être d'une belle couleur cannelle, ni trop clair, ni trop épais, &

qu'il ne ſente point l'attaché ; c'eſt à quoi il faut s'appliquer, parce qu'un coulis manqué fera que vous n'aurez point d'honneur de votre repas.

Voilà la façon de toutes ſortes de coulis que vous voudrez faire ; il n'y a que le changement de viande que vous mettez dedans qui en change les noms ; mais tel coulis que vous tirerez, il faut toujours du veau avec.

Vous faites auſſi du jus de veau, en mettant dans le fond d'une caſſerole un peu de lard, quelques tranches d'oignons, & des morceaux de veau minces par deſſus, & faites-les ſuer à très-petit feu, attachez enſuite ſans être brûlé, & les mouillez avec du bouillon, faites-les bouillir une demi-heure, enſuite vous le paſſerez au tamis, & vous vous en ſervirez à ce que vous jugerez à propos.

Toutes ſortes de jus ſe font de cette façon.

Rouelle de veau entre deux plats.

Vous prenez un morceau de rouelle de veau le plus épais que vous pourrez pour faire un bon plat, lardez le de gros lard, avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre.

Mettez le veau dans une caſſerole bien couverte, faites-le cuire dans ſon jus avec un oignon, deux racines.

Quand il eſt cuit à très-petit feu, dégraiſſez le peu de ſauce qu'il a rendu, & la ſervez ſur votre morceau de veau.

Si vous avez du coulis, vous pouvez en mettre dans votre ſauce, elle n'en ſera que meilleure.

Fricandeau de veau à la bourgeoiſe.

Prenez une tranche de rouelle de veau épaiſſe de deux doigts, que vous piquez par deſſus avec du petit lard, faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante, & la mettez après cuire avec du bouillon, un bouquet garni.

Quand elle eſt cuite, retirez-la de la caſſerole pour bien dégraiſſer la ſauce, paſſez cette ſauce dans une autre caſſerole avec un tamis ; vous la ferez après réduire ſur le feu, juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus.

Vous y mettrez après votre fricandeau pour le glacer. Quand il ſera bien glacé du côté du lard, dreſſez-le ſur le plat que vous devez ſervir ; détachez ſur le feu ce qui eſt dans la caſſerole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon ; goûtez ſi cette ſauce eſt de bon goût, & ſervez deſſous le fricandau.

Toutes ſortes de fricandeaux ſe font de même.

Noix de veau aux truffes à la bonne femme.

Prenez trois noix de veau que vous uniſſez en ôtant légèrement la viande qui empêche la bonne mine, il faut les larder par-tout avec des lardons de lard & des truffes, tous les deux maniés enſemble, avec du ſel fin, perſil, ciboule, & truffes hachés, faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles ſont cuites, & la ſauce bien dégraiſſée, mettez y deux cuillerées de coulis ; faites réduire la ſauce, qu'elle ne ſoit ni trop courte ni trop longue, & la ſervez ſur les noix de veau.

Gelée pour les malades.

Mettez dans une marmite une poule que vous avez flambée, vuidée & pluchée, un jarret de veau d'environ une livre & demie, & deux pintes d'eau ; faites-les bouillir & bien écumer, enſuite vous ferez bouillir à très-petit feu pendant trois heures, dégraiſſez bien votre bouillon & le paſſez dans un tamis ſerré, mettez le dans une caſſerole ſur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée : ſi vous n'en avez point, vous y mettrez quelques gouttes de vinaigre blanc, un quarteron de ſucre, deux ou trois grains de ſel, deux pincées de coriandre, un très-petit morceau de canelle, faites bouillir un quart-d'heure, & y mettez trois œufs caſſés blancs & jaunes avec les coquilles, faites bouillir doucement en remuant ſouvent juſqu'à ce que votre gelée ſoit claire & réduite à environ trois demi-ſetiers, vous la paſſerez dans une ſerviette blanche, mouillée ; preſſez-la bien pour qu'elle ne ſente point un goût de leſſive, & qu'il ne reſte point d'eau, mettez votre gelée dans les vaiſſeaux où elle doit reſter, faites-la prendre dans un endroit frais ou ſur de la glace.

Epaule de veau, comment l'accommoder.

Elle se sert ordinairement cuite à la broche dans son jus, ou une poivrade liée.

Epaule de veau à la bourgeoise.

Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-setier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, deux oignons, & deux racines coupées en tranches, trois clous de girofle, un morceau de beurre, couvrez la terrine avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau; mettez cuire au four pendant trois heures, ensuite vous dégraissez la sauce pour la passer au tamis; servez sur l'épaule.

Du collet de veau ou carré.

Le collet de veau ou carré se met de bien des façons, vous le coupez par côtes; ôtez-en les os d'en bas; il faut laisser la côte; vous le servez cuit sur le gril comme les côtelettes de mouton.

Carré de veau à la bourgeoise.

Coupez une demi-livre de lard en lardons, & les mêlez avec du persil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, lardez avec le tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui sont au bas du filet, mettez-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons, zestes de carottes & panais; faites-le suer une demi heure sur un petit feu; ensuite vous le mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie, faites-le cuire à petit feu; la cuisson faite & la sauce courte, dégraissez-la pour la servir sur le carré; si vous voulez servir ce carré froid, en façon de bœuf à la mode, dressez-le sur le plat, la sauce par dessus sans la dégraisser, mettez refroidir: vous pouvez servir de la même façon des côtelettes de veau.

Carré de veau à la broche aux fines herbes.

Lardez tout le filet d'un carré de veau après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec persil, ciboule, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, basilic, deux chalottes, le tout haché tres-fin, sel, gros poivre, muscade rapée, & un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochez le carré, mettez par dessus tout son assaisonnement, & l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées, ficelez de façon que les petites herbes ne puissent point sortir, faites-le cuire à petit feu; la cuisson faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier & la viande, pour les mettre dans une casserole, avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, gros poivre, faites lier sur le feu pour servir dessous le carré: avant que de lier la sauce, il faut faire fondre un peu de beurre, & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le dessus du carré, & le panner de mie de pain, faites prendre une belle couleur; vous pouvez encore le servir sans être panné, si vous êtes indifferent pour la bonne mine.

Côtelettes de veau à la poële.

Il faut couper le collet par côtes, ôter les os, & ne laisser que la côte.

Mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, persil, ciboule, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin, une tranche de citron, la peau ôtée; couvrez avec bardes de lard, faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse, & les dressez dans le plat que vous devez servir, ôtez la tranche de citron qui est dans la casserole, & mettez dedans un peu de coulis, dégraissez la sauce, mettez-la sur le feu, & la servez dessus les côtelettes.

Vous pouvez faire plusieurs entrées à la poële de cette façon.

Côtelettes de veau à la cuisiniere.

Coupez un carré de veau en côtelettes, & les appropriez, mettez dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes dessus; faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant souvent; lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez dans le plat que vous devez servir, les morceaux de petit lard dessus. Mettez dans la casserole de leur cuisson, une liaison de trois jaunes d'œuf, avec du bouillon, du persil blanchi haché, une échalote hachée, détachez tout ce qui peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, & y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, servez sur les côtelettes: vous y mettrez un peu de sel, s'il en est besoin, si le petit lard n'est point assez salé.

Côtelettes de veau au verd pré.

Mettez des côtelettes de veau dans une casserole; avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire à petit feu & degraissez; la cuisson faite, & courte sauce, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi, haché de deux ou trois coups de couteau; faites lier la sauce, en servant un jus de citron, ou un filet de vinaigre.

De la moële dite amourette.

La moële que l'on appelle amourette, se sert maniée & frite pour entremets. Voyez cervelles de bœuf frites, page 31.

Queues de veau de plusieurs façons.

Elles se servent en hochepot comme la queue de bœuf.

La seule difference est de mettre vos légumes en même tems que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

Queues de veau à la sainte Menekoult.

Prenez trois queues de veau que vous coupez en deux, faites les blanchir un instant à l'eau bouillante, mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux echalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, un oignon, une carotte, un panais, faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & qu'il reste très-peu de sauce, retirez-les pour les refroidir, passez la sauce dans un tamis clair pour que la graisse passe avec, il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi-verre, mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs delayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse, ensuite vous y trempez les queues de veau & les pannez à mesure avec de la mie de pain; mettez-les sur le plat que vous devez servir, & leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere; servez-les avec une sauce piquante comme la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

Préparées de cette façon, vous pouvez les faire griller & les servir avec la même sauce.

Queues de veau aux choux & petit lard.

Prenez deux queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux; quand il aura blanchi un quart d'heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez bien, ôtez les trognons & les ficelez, mettez les queues dans une petite marmite avec le petit lard ficelés, & les choux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, un petit morceau de muscade, mouillez avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites, retirez le tout de la marmite pour l'egout-

ter & essuyer de sa graisse, dressez les queues entremêlées de choux, le petit lard par dessus, mettez de coulis ce qu'il en faut pour une sauce dans une casserole avec un peu de beurre, peu de sel, & gros poivre, faites lier sur le feu, versez sur les choux & la viande; si vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuisson des choux que vous passez au tamis & bien degraissée, mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre manié de farine, faites lier sur le feu : si vous voulez servir dans une terrine, il faut que la sauce soit plus grande.

Les queues de veau se mettent aussi étant cuites à la braise comme la langue de bœuf, page 29, avec différens ragoûts de legumes.

Casserole.

Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de riz, dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu; quand il est presque cuit, bien epais, & fort gras, mettez-en de l'epaisseur de deux écus dans le fond du plat que vous devez servir, qui doit être d'argent, ou d'une faïance qui aille au feu; mettez sur le riz telle viande que vous jugerez à propos, ou même plusieurs mêlées ensemble; il faut qu'elles soient cuites dans une bonne braise, & assaisonnées de bon goût, couvrez tout le dessus avec du riz, de façon que l'on ne voie point la viande; unissez avec un couteau, mettez votre plat sur une cendre chaude, couvrez avec un couvercle de tourtiere, un bon feu dessus, vous le laisserez jusqu'à ce que le riz soit d'une belle couleur dorée; en servant, vous renverserez la graisse qu'il peut y avoir, & servirez à sec, ou si vous voulez, vous pouvez mettre une petite sauce dans le fond. Vous pouvez encore servir de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont déjà servi, pourvu que la sauce en soit très-courte.

Rissoles.

Les rissoles se peuvent faire avec toutes sortes de farce, comme celle aux petits pâtes. Vous pouvez aussi les faire avec des restes de viande cuite à la broche que vous coupez en petits morceaux de la grosseur d'un pois,

paſſez-les ſur le feu avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboule hachés; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon, ſel, gros poivre, faites réduire à courte ſauce, qu'elle ſoit ſi liée qu'elle s'attache à la viande, mettez refroidir, faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau & du ſel fin, pétriſſez-la & la battez avec le rouleau auſſi mince qu'une piece de vingt-quatre ſous, mettez votre viande deſſus par petits tas, de diſtance d'un bon doigt de l'un à l'autre, mouillez la pâte tout au tour de la viande, mettez une abaiſſe de pâte ſur la viande, pareille à celle de deſſous & légérement mouillée, pincez-en tous les tours avec les doigts pour les bien coller enſemble, coupez-les enſuite avec une videlle ou un couteau, faites-les frire juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, ſervez pour hors-d'œuvre.

Vous pouvez auſſi en faire avec un reſte de hachis.

Hachis de toutes ſortes de viande.

Prenez telles viandes de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuit à la broche, & même de pluſieurs mêlées enſemble, ſi vous n'en avez point aſſez d'une même ſorte, hachez-les très-fin, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboule, deux échalotes hachés très-fin, paſſez-les ſur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, ſel, gros poivre; faites bouillir un quart d'heure, mettez-y enſuite la viande pour la faire chauffer ſans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne ſe racorniſſe, ou ſi vous voulez qu'elle bouille, au cas que votre viande ſoit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu, & pour lier la ſauce, vous y ajouterez un peu de coulis, ſi vous n'en avez point, vous y mettrez deux pincées de chapelure de pain bien fine; en ſervant le hachis, pour la bonne mine, vous y mettrez autour des croûtons de pain frit, comme aux épinards.

CHAPITRE VI.

Du cochon & de son utilité.

LE cochon est d'un goût fort agréable, on ne sauroit travailler la cuisine à son point sans en faire usage, cependant j'en userai peu, parce que sa chair est nourrissante, difficile à digérer, & lâche le ventre.

Comme tout sert dans le cochon, j'en ferai un petit abregé pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

De la tête de cochon.

Elle se met en hure de sanglier.

Faites-la brûler à un feu clair sur le fourneau bien ardent, & la frottez à force de bras avec une brique, & ensuite avec un couteau.

Après qu'elle est nette, désossez-la à moitié sans ôter la peau, piquez-la en dedans avec de gros lard; assaisonnez de sel, épices mêlées, persil, ciboule, champignons, ail, le tout haché.

Enveloppez la avec un linge blanc, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braise, faite avec du bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, oignons, racines, sel & poivre.

Quand elle est cuite, laissez-la refroidir dans sa braise, & la servez sur une serviette pour entremets du milieu. Elle se sert encore en ballon.

Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon.

Les oreilles se font cuire à la braise, faite comme celle de la tête; quand elles sont cuites, il faut les panner & les faire griller: servez-les à sec.

L'on en fait aussi de menus droits. Voyez palais de bœuf en menus droits, & les faites de meme. Elles sont encore bonnes salées & fumées.

La langue se met à la braise avec des sauces piquantes, & pour le mieux, elle se mange salee & fumee.

Les pieds s'accommodent comme les oreilles.

De la fressure, panne, crépine & boyaux.

Les boyaux servent à faire toutes sortes de boudins, andouilles & saucisses.

La fressure se peut accommoder de la même façon que la fressure de veau. Voyez ci-devant pag. 77.

La panne sert à faire du sain-doux, des saucisses, & beaucoup de differentes farces.

La crepine est utile pour faire des entrées en crépine; pour le lard l'on ne peut s'en passer à la cuisine.

Des jambons, comment les accommoder.

La cuisse & l'épaule se mettent en jambons; il faut les saler & fumer.

Pour cet effet, vous faites une saumure avec du sel et du salpêtre, & toutes sortes d'herbes odoriferantes, comme thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, sarriettes, genievre, que vous mouillez avec moitié eau & moitié lie de vin, laissez infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures, ensuite vous la passerez au clair & mettrez tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

Ensuite vous les tirerez de la saumure pour les faire égoutter; après les avoir bien essuyes, vous les mettez fumer à la cheminée.

Quand ils seront secs, pour les conserver, vous les frotterez avec de la lie de vin & du vinaigre, & mettez par dessus de la cendre.

Quand vous les voulez faire cuire, vous en ôtez le mauvais sans rien ôter de la couenne; faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux, & que vous les jugez assez dessalés, enveloppez-les d'un torchon blanc, & les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon; mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes sortes de fines herbes; faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à tres-petit feu.

Quand il est cuit, laissez le refroidir dans sa cuisson, vous le retirez ensuite & enlevez doucement la couenne sans ôter de la graisse, mettez par dessus la graisse du

persil haché, avec un peu de poivre, & après de la chapelure de pain, par dessus la pelle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse, & prenne belle couleur. Servez froid sur une serviette pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux & petits, vous pouvez les faire cuire à la broche, & les servir chauds ou froids pour entremets; faites attention qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

De la poitrine, échinée, & carré de cochon.

La poitrine se met en petit salé, le filet, le carré & l'échinée se mettent en côtelettes ou à la broche, avec une sauce à la moutarde ou ragoût de petits oignons.

Côtelettes de porc frais en ragoûts.

Coupez en côtelettes un carré de porc frais, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel & du poivre; ayez un ris de veau que vous faites blanchir, coupez en gros dés, mettez-les dans une casserole avec des champignons, quelques foies de volaille, un peu de beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc, & de jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; laissez cuire & réduire à courte sauce, servez sur les côtelettes. Vous pouvez encore passer les côtelettes de la même façon que le ragoût; & quand elles sont cuites à plus de moitié, vous y mettrez le ris, foie & champignons avec le même assaisonnement.

Comment faire le petit salé de cochon.

Toutes sortes d'endroits du cochon sont bons pour faire du petit salé, le filet est estimé le meilleur; vous coupez les morceaux de la grosseur que vous voulez, & prenez du sel pilé; sur quinze livres mettez une livre de sel, frottez votre viande par-tout, mettez-la à mesure dans un vaisseau; quand il est plein, bouchez-le bien de crainte qu'il ne prenne le vent, vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours; si vous voulez le

garder long-tems, vous y mettrez un peu plus de sel; observez que plus le salé est nouveau, meilleur il est; vous vous en servez ensuite, soit pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets : de telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de sel dans le ragoût que vous destinez à manger avec, & si votre salé avoit pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau tiede auparavant que de le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous le voulez.

Comment faire le lard & le sain-doux.

Prenez le lard dessus le porc, ne laissez de chair que le moins que vous pouvez, arrangez-le sur des planches dans la cave, & mettez une livre de sel pilé sur dix livres de lard, après l'avoir frotté de sel par-tout, vous le mettrez l'un sur l'autre, chair contre chair. Mettez des planches sur le lard, & des pierres sur les planches, pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme, vous le laissez au moins quinze jours dans le sel, & le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire secher.

Le sain-doux se fait après avoir épluché la panne, c'est à-dire, ôtez les peaux qui s'y trouvent, coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron avec un demi-setier d'eau, un oignon piqué de clous de girofle, faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les grignons qui ne se fondent point, commencent à se colorer, pour lors vous le retirez du feu & le laisserez refroidir à moitié, & le passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

Boudin de cochon & de Sanglier.

Prenez de l'oignon que vous hachez, & le faites cuire avec un peu d'eau & de la panne; quand il est bien cuit & qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dés, mettez-la dans la casserole où est votre oignon, avec du sang & le quart de crême, assaisonnez de sel fin, épices mêlées, maniez bien le tout ensemble, & l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins, ne les emplissez point

trop, de crainte qu'ils ne crevent en cuisant, ficelez les deux bouts de chaque boyau ; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante ; il faut un quart d'heure pour les cuire ; pour voir s'ils sont cuits, vous en tirerez un avec l'écumoire, & le piquerez avec une épingle ; si le sang ne sort plus, que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits, mettez les ensuite refroidir pour les faire griller quand vous voudrez les servir. La même façon se pratique pour le boudin de sanglier.

Boudin blanc à la bourgeoise.

Mettez sur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, & y mettez après une bonne poignée de mie de pain, passez à la passoire, faites bouillir le tout ensemble en les tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait, & qu'elle soit bien epaisse ; mettez-la refroidir, coupez une demi-douzaine d'oignons en petits dés, & les faites cuire à petit feu sans qu'ils soient colores, avec un morceau de beurre, ensuite vous avez une demi livre de panne hachée que vous mêlez avec les oignons ; après qu'ils sont ôtés du feu, mettez-y aussi la mie de pain avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-setier de crème ; delayez le tout ensemble, assaisonnez de sel fin, fines épices, prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les boudins, ne les emplissez qu'aux trois quarts, liez le bout ; quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau ; quand elle bouillira fort, mettez y doucement les boudins, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits, il ne faut qu'un quart d'heure, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle, il en sortira de la graisse ; retirez-les en douceur avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter, & les ferez griller dans une caisse de papier, ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chaudement.

De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudins.

Vous prenez de l'oignon que vous coupez en petits dés,

que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau, ou dans une poële sur le feu avec du beurre ou du saindoux, tenez votre oignon fort gras; quand il est cuit, mettez-y le sang, remuez-le doucement sur le feu comme vous feriez des œufs brouillés, assaisonnez-le de sel & de poivre; si cette façon n'est point si appetissante que le boudin, le goût en est de même, & se trouve fait dans le moment sans depense.

Façon de faire toutes sortes de cervelas.

Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre & la plus entrelardée; si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lievre ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard; vous prendrez donc la viande, selon la quantité de cervelas que vous voudrez faire; hachez-la & mettez avec un peu de persil, ciboules hachées, sel, épices mêlées; prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos, emplissez les de viande, & les ficelez par les deux bouts, mettez-les fumer à la cheminée deux jours, & les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un bouillon sans sel: si vous voulez faire des cervelas à l'oignon, vous prendrez des oignons suivant la quantité de viande que vous aurez, il faut les hacher & les faire cuire avec du lard fondu, ou du saindoux; quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, & finirez vos cervelas comme il est dit ci-devant: si vous voulez faire des cervelas aux truffes, vous hacherez la viande & y mettrez ensuite des truffes, hachez la quantité que vous jugerez à propos sans les faire cuire, & finirez vos cervelas de la même façon.

Façon de faire toutes sortes de saucisses.

Prenez de la chair de porc, où il y a plus de gras que de maigre, hachez-la & y mettez persil, ciboule hachés, assaisonnez de sel, & fines épices, entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon, ficelez les saucisses de la longueur que vous voulez, faites les griller, vous leur donnez le goût que vous jugerez à propos; comme truffes, échalotes. Si c'est aux truffes vous en

hachez avec la chair, suivant la quantité que vous voulez, l'echalote, vous en mettrez tres-peu, de crainte que le goût ne domine. Les saucisses plates se font de la méme façon, à cette difference que vous mettez la viande dans une crépine de porc, et les grillez de la même façon.

Andouilles de cochon.

Prenez des boyaux gras de cochon, après qu'ils seront bien lavés, coupez les de la longueur que vous voulez faire les andouilles. Faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thym, laurier, basilic, pour faire perdre leur goût de charcuterie : vous prenez ensuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets; assaisonnez le tout ensemble avec du sel et fines épices, mêlez avec un peu d'anis, remplissez ensuite vos boyaux aux deux tiers, de crainte qu'ils ne crevent en cuisant, s'ils étoient trop pleins : ficelez-les par les deux bouts, faites-les cuire avec moitie eau et moitié lait, sel, thym, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourrir; quand elles sont cuites, laissez les refroidir dans leur cuisson; quand vous les voulez servir, vous les faites griller, et les servez pour hors-d'œuvre.

Jambon en cincaret.

Prenez du jambon que vous coupez en tranches fort minces, mettez-les dans une casserole, ou dans une poële avec un peu de gras de jambon ou du lard; faites cuire à petit feu : quand il est cuit, vous dressez le jambon dans un plat, et mettez dans la même casserole un peu d'eau, un filet de vinaigre, et du poivre concassé, il faut détacher ce qui reste dans la casserole, en remuant votre sauce avec une cuiller, et la servez sur le jambon.

Du cochon de lait.

Le cochon de lait se fait cuire à la broche.

Quand il est bien échaudé et troussé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux epaules, et à la cuisse pour que la peau ne se dechire point.

Quand il est au feu, frottez-le souvent avec de l'huile, pour que la peau soit croquante; il faut le manger sortant de la broche, sinon la peau se ramollit et n'a plus le même goût.

Cochon de lait par quartier au père Douillet.

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, un jarret de veau et deux pieds, un bouquet de persil; ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, la moitié d'une muscade, oignons, racines; la viande étant cuite, passez le bouillon au tamis, mettez le cochon de lait dans un vaisseau proportionné à sa grandeur, avec quatre grosses écrevisses et le bouillon que vous avez passé, ajoutez-y une chopine de vin blanc, sel, gros poivre, faites-les cuire pendant une heure et demie, ensuite vous en passez la cuisson dans un tamis, dégraissez-la et la mettez sur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron, la peau ôtée, et six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles, quand elle est claire et qu'elle a assez de corps, passez-la au travers d'une serviette, mettez le cochon de lait dans un vaisseau juste à sa grandeur, les quatre écrevisses en dessous, avec des branches de persil vert; versez la gelée sur le cochon pour le mettre au frais; quand la gelée est bien prise, vous trempez le cul du vaisseau dans l'eau chaude, et le renversez promptement sur le plat que vous devez servir, et une serviette dessous.

Cochon de lait en blanquette.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a servi rôti, coupez les en filets minces, mettez dans une casserole, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, avec des champignons coupés en filets minces, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu et réduire à moitié; ôtez le bouquet et y mettez les filets de viande, faites chauffer sans bouillir, ensuite vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs delayés avec deux cuillerées à bouche de verjus et autant de bouillon, faites lier sur le feu sans bouillir : servez chaudement.

Cochon de lait en galentine.

Quand il est bien échaudé, il faut le désosser à forfait, l'étendre sur un linge blanc, et mettre dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaisseur d'un gros écu, mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs, couvrez tous ces lardons avec un peu de farce, ensuite vous roulez le cochon de lait, en prenant garde de déranger les lardons, enveloppez-le de bardes de lard, et d'une etamine, serrez-le fort avec de la ficelle et le faites cuire pendant trois heures, avec moitié bouillon et moitie vin blanc, sel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de persil, ciboule, échalotes, ail, girofle, thym, laurier, basilic ; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, et le servez froid pour entremets. Toutes sortes de galentines se font de même.

Cochon de lait à la Lyonnaise.

Après l'avoir bien échaudé et vuide, il faut le désosser à forfait : à la reserve de la tête et des pieds, faites une farce de cette façon : mettez dans une casserole une pinte de bon lait ; quand il bout, mettez-y près d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elle ait bu tout le lait, et qu'elle soit bien épaisse, ayez soin de la remuer souvent sur la fin, de crainte qu'elle ne s'attache, mettez-la refroidir ; prenez de la rouelle de veau environ un livre et autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, et y mettez ensuite de la mie de pain, avec persil, ciboule, deux échalotes, champignons, le tout haché très fin, sel, poivre, quatre œufs, blanc et jaune, coupez en gros dés le foie du cochon de lait, et presque autant de jambon cru, pour les mêler avec la farce, mettez le tout dans le corps du cochon ; cousez le et retroussez comme pour le mettre à la broche, mettez dessus des bardes de lard ; il faut l'envelopper d'une serviette, le ficeler et le faire cuire comme le précedent ; vous le servirez de même sur une serviette pour entremets froid.

Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâte froid, voyez l'article des pâtés.

Fromage de cochon.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée, désossez-la à fond fait, levez toute la chair & le lard sans couper la couenne, coupez la chair en filets très-minces; faites-en autant du lard, mettez le maigre à part sur un plat bien etendu & le gras dans un autre; coupez les oreilles aussi en filets, assaisonnez le tout des deux côtés avec du sel fin, de gros poivre, thym, laurier, basilic, six clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muscade, le tout haché très fin; deux gousses d'ail, quatre échalotes aussi hachées, une demi-poignée de persil en feuilles entieres, mettez la peau de la hure dans une casserole ronde, arrangez tous vos filets de viande en mettant un peu de vinaigre, & quelques tranches de jambon, si vous en avez, des feuilles de persil arrangees proprement, continuez de cette façon jusqu'à la fin, vous coudrez la couenne en la plissant comme une bourse, enveloppez-la d'un torchon blanc que vous serrerez fort avec de la ficelle; mettez ce fromage dans une marmite juste à sa grandeur, pour le faire cuire pendant six ou sept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'oignon, racine, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, sel, poivre; lorsqu il est cuit, vous l'égoutez et le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur, & bien rond; couvrez-le avec un couvercle & un poids tres-lourd dessus pour lui faire prendre la forme que vous voulez, jusqu'à ce qu'il soit froid; vous le servirez pour gros entremets

---

CHAPITRE VII.

De l'agneau.

QUOIQUE l'agneau ne soit pas des plus excellens à travailler en cuisine, à cause de son goût insipide, parce que c'est une viande qui n'est point faite, je ne laisserai pas d'expliquer les differentes parties dont on fait usage.

Issus d'agneau à la bourgeoise.

Sous le nom d'issus, l'on y comprend la tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds.

Vous ôtez les machoires & le museau, faites-les dégorger dans de l'eau, avec le reste de l'issus coupé par morceaux, faites-les blanchir un moment, & faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel, poivre.

Quand il est cuit, delayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, & faites lier votre sauce sur le feu, mettez-y après un filet de verjus, dressez la tete dans le plat que vous devez servir, decouvrez la cervelle, mettez le restant autour, & la sauce par-dessus.

Tête d'agneau de plusieurs façons.

Vous prenez deux têtes d'agneaux, que le collet tienne avec; vous ôtez les mâchoires & le museau; faites-les blanchir & cuire dans une braise blanche, comme aux oreilles de veau, page 77.

Vous la mettez dans une marmitte avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitie d'un citron coupé en tranche, la peau ôtée, faites-les cuire à petit feu, quand elles sont cuites, decouvrez les cervelles & les dressez dans le plat que vous devez servir, & servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce à l'Espagnole, sauce à la ravigote, sauce à la poivrade liée, sauce à la pluche verte.

Ou pour le simple vous prenez du bouillon de leur cuisson, prenez garde qu'il ne soit trop salé, delayez-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché, faites les lier sur le feu, & servez dessus les têtes.

Vous pouvez encore à la place de sauce, y mettre un ragoût de côtes, ou un salpicon, ou un ragoût de truffes.

L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau, qui sont au blanc.

Quartier d'agneau, comment le servir.

Le quartier de devant est plus delicat que celui de derriere.

Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôt.

Vous le servez aussi en fricandeau. Voyez fricandeau, page 98.

Pour le bien glacer, prenez la glace qui est dans la casserole avec le dos d'une cuiller, & l'etendez sur l'agneau.

Vous pouvez aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'epinards, ou cuit a la braise, avec un ragoût de cornichons.

Vous en faites aussi des entrées à l'Angloise, qui se feront en mettant les côtelettes sur le gril, comme les côtelettes de mouton.

Et le reste du quartier vous le faites cuire à la broche

Quand il est froid, vous en faites un hachis, & les côtelettes autour.

Le quartier de devant se déguise aussi.

Quand il est cuit à la broche, & qu'il a servi déjà sur une table, vous le coupez par filets, & le mettez en blanquette ou à la bechamel. Voyez ci-après.

Filets d'agneau en blanquette.

Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, des champignons coupes en filets, un bouquet garni, passez-les sur le feu, & mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus guere de sauce.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, coupez en petits morceaux minces, avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, assaisonnez-la de bon goût; mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en servant.

Filets d'agneau à la bechamel.

La bechamel n'est autre chose que de faire réduire la crême, jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce.

Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumeaux.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les filets coupés, comme il est dit pour la blanquette, faites-les chauffer sans qu'ils bouillent, assaisonnez-les de bon goût & les servez. Toutes sortes de filets à la bechamel se font de la même façon.

Du quartier d'agneau de derriere.

Le quartier d'agneau de derriere se met ordinairement à la broche, il se met aussi farci en dedans cuit à la braise, & servi avec un ragoût d'epinards.

Cuit à la braise & refroidi, vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la bechamel, comme il est dit ci-devant.

Usage des ris d'agneaux.

Ils se servent de la même façon que les ris de veau. Voyez ris de veau, page 83.

Filets d'agneaux gratinés.

Faites cuire dans une bonne braise une douzaine de pieds d'agneaux, & dix-huit ou vingt petits oignons blancs; faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, melez le tout ensemble, & l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir: mettez ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin, dressez-y dessus les pieds d'agneaux, entre-melés de petits oignons, faites encore un peu mijoter sur le feu, après vous en égoutez la graisse, & servez dessus une bonne sauce de blond de veau.

La langue, les pieds & la queue s'accommodent comme ceux de mouton.

CHAPITRE VIII.

De la Volaille en général.

JE me suis assez étendu sur la viande de boucherie, que nous appelons grosse viande, pour donner une instruction des changements que l'on en peut faire.

Il est tems de passer présentement à des viandes plus delicates.

Je commencerai par le poulet, puisqu'il est le meilleur pour la santé, sa chair est nourrissante & facile à digerer, c'est une des premières nourritures en viande que l'on donne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée si-tôt qu'elle est tuée, il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle se plume à sec, il ne la faut vuider qu'après qu'elle est flambée, vous la flambez sur un fourneau bien allumé de charbon, il faut la passer légérement sur la flamme, qu'elle n'ait que le tems de brûler les poils qui restent ; si vous n'avez point la commodité d'un fourneau allumé, prenez simplement une feuille de papier que vous brûlé dessous les poils, vous la vuidez ensuite ; pour cet effet, vous coupez la peau de la volaille sur le derriere du cou ; détachez legérement la poche d'avec la peau pour l'ôter sans dechirer la volaille, passez ensuite votre doigt dans le trou du briquet, tournez-le en le courbant, pour détacher ce qui est dans le corps ; cela vous donnera la facilité de faire sortir les boyaux, foie & gigier, vous agrandirez ensuite le trou auprès du croupion, & vuiderez en douceur la volaille pour ne la point dechirer ; vous aurez soin d'ôter l'amer du foie & le dedans du gibier. Toutes sortes de volailles & gibiers se flambent & vuident de la même façon ; si c'est pour rôtir, & servir pour un plat de rôt, il ne faut point les flamber : vuidez-les comme je viens de marquer, faites-les refaire sur de la braise, essuyez-les bien avec un torchon, épluchez-les, vous les barderez ensuite ou piquerez comme vous jugerez à propos.

Différentes façons de poulets.

Nous en avons de quatre sortes, qui sont les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la reine, & les poulets communs.

Le poulet à la reine est le plus petit & le plus estimé.

Le poulet aux œufs est après.

Le poulet gras qui est le plus fort, est le plus estimé, quand il est choisi bien blanc en chair & en graisse.

Fricassée de poulets.

Prenez deux poulets communs, bien en chair, que vous flambez, epluchez & vuidez ; coupez-les par membres, & les mettez tremper dans une eau un peu tiede pour les faire degorger, vous y mettez aussi les foies après avoir ôter l'amer, les gigiers que vous fendez pour ôter ce qui est dedans, les pattes que vous mettez sur de la braise pour ôter la peau, il faut couper les ergots, les cous dont vous coupez la moitie de la tête ; vos poulets etant bien degorgés, mettez-les égoutter sur un tamis ou dans une passoire ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon si vous en avez, passez le tout sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, vous y mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec un peu d'eau chaude, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à peu de sauce. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs, delayés avec de la crème ou du lait, faites lier sur le feu sans faire bouillir, parce que votre sauce tourneroit, mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre, dressez votre fricassee, les abatis dans le fond, les cuisses & les ailes dessus, arrosez par tout avec la sauce & les champignons. Si vous voulez votre fricassée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membres.

Vous les mettez aussi au roux avec des culs d'artichaux à moitie cuits, vous coupez le poulet par membres, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, & les morceaux d'artichaux, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un peu de jus, & un demi-verre de vin blanc ; faites bouillir à petit feu, dégraissez la sauce.

Quand le poulet est cuit, servez à courte sauce, & assaisonnez de bon sel : Vous servez aussi les poulets en fricandeau, que vous faites comme les fricandeaux de veau, page 98.

Fricassée de poulets à la Bourdois.

La fricassée de poulets à la Bourdois se fait de la même façon que la précédente, à cette différence, que quand elle est dressée sur son plat, vous la pannez de mie de pain; mettez sur la mie de pain, de petits morceaux de beurre gros comme un pois, faites prendre une couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere ou dans un four; servez chaudement: cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservie de la table.

Poulets à la Tartare.

Flambez et vuidez-le, faites-le refaire sur le feu & le coupez par moitié, cassez-lui un peu les os, & les faites mariner avec de bon beurre frais que vous faites fondre, mettez avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; trempez-le dans le beurre & le pannez de mie de pain, faites-le griller à petit feu, & servez à sec, ou une bonne petite sauce claire.

Poulets en caisse.

Ayez deux poulets que vous flambez, vuidez & troussez les pates dans le corps, laissez les ailes & applatissez un peu les poulets, faites les mariner avec persil, ciboule, échalote, ail, le tout entier, de l'huile fine, sel, gros poivre; faites une caisse de papier, mettez-y les poulets avec tout leur assaisonnement, & les couvrez de bardes de lard, et de papier, faites-les cuire à petit feu sur le gril ou dessous un couvercle de tourtiere, quand ils seront cuits, ôtez les fines herbes & les bardes de lard; servez dans la caisse, en mettant quelques gouttes de verjus sur les poulets; vous pouvez aussi les ôter de la caisse, & les servir avec la sauce que vous voudrez.

Poulets aux choux-fleurs.

Ayez deux moyens poulets assez bons pour être cuits à la broche; après les avoir flambés, épluchés & vuidés, ôtez l'amer des foies pour les hacher & les mêler avec un morceau de beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre; mettez cette petite farce dans le corps,

laissez les pates & les troussez en dindonneau, faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux, ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les faire cuire à la broche; la cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dressez autour des choux-fleurs bien égouttés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre & du sel, versez dessus une sauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu sans bouillir.

Poulets à la poële.

Flambez & épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomac, vuidez-les & les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalotes, des champignons, persil, ciboule, le tout haché; mettez-y une pincee de farine, mouillée avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce; dégraissez avant que de servir.

Poulets au fromage.

Flambez & épluchez deux poulets; après les avoir vuidés & troussé les pates dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos & les applatissez avec le couperet, faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre; mouillez avec un demi-verre de vin blanc, & autant de bouillon: mettez y un bouquet de persil, ciboule, une demi gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, gros poivre, faites cuire une heure à petit feu, qu'il ne fasse que migeoter, ensuite vous ôtez les poulets & mettez dans la sauce gros comme une noix de bon beurre, manié d'une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir; mettez une partie de cette sauce dans le fond, & sur la sauce une petite poignée de fromage de Gruyere rapé, mettez-les poulets dessus, & sur les poulets, vous y mettrez le restant de la sauce, & ensuite autant de fromage de Gruyere rapé que vous avez mis dessous, mettez le plat sur un petit feu doux & un couvercle de

tourtiere avec du feu ; quand ils feront d'une belle couleur dorée & plus de sauce, servez chaudement. Si votre fromage est fort de sel, il n'en faut point mettre dans la cuisson des poulets.

Poulets à l'estragon.

Faites blanchir un demi-quart d'heure une bonne pincée de feuilles d'estragon, retirez-le à l'eau fraiche, hachez-le fin apres l'avoir pressé. flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & en prenez les foies que vous hachez, & les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon haché, sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps des poulets, mettez-les dans une casserole, après les avoir troussés avec leurs pates pour les faire revenir dans de la graisse ou du beurre, mettez une barde sur l'estomac & les faites cuire à la broche enveloppés de papier ; quand ils seront cuits, mettez le reste de l'estragon haché dans une casserole, avec deux fois gros comme une noix de bon beurre, manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sans bouillir, de crainte que les œufs ne tournent. Servez sur les poulets.

Poulets à la matelote.

Coupez la tête & la queue a une douzaine de petits oignons blancs, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la premiere peau, coupez deux moyennes carotes & un panais de la longueur de deux doigts, & les coupez autour en façon de bâton, mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine, faites roussir de couleur canelle en tournant sur le feu ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, mettez-y les carotes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboule, une demi gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure ; ensuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluchez & vuidez, faites-le revenir sur le feu & le coupez en quatre, mettez-le

dans le ragoût; vous y mettrez, si vous voulez, le foie, le cou, les ailes & les pates, faites bouillir à petit feu pendant une heure; la cuisson faite, qu'il y reste peu de sauce, dégraissez-la & y mettez un anchois haché, une pincée de capres. Servez chaudement.

Poulets à la jardinière.

Vuidez deux moyens poulets, faites chauffer les pates pour les éplucher, coupez les ergots & faites entrer les pates dans le corps des poulets & revenir sur le feu, épluchez-les, & coupez chaque poulet en deux, applatissez-les un peu avec le couperet, faites mariner une heure avec du beurre chaud, persil, ciboule, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets, & les pannez de mie de pain; faites griller à petit feu, en les arrosant du restant de leur marinade; quand ils seront cuits de belle couleur, servez avec une sauce faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs, faites lier sans bouillir.

Poulets au cerfeuil.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestes, deux ou trois oignons en tranches, une grosse gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; passez le tout sur un moyen feu, jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, ensuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu & réduire à moitié, passez au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin, faites lier cette sauce sur le feu, & la servez sur des poulets cuits à la broche.

Poulets au réveil.

Flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, persil, ciboule, deux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché; sel, gros poivre; farcissez-en les poulets, & troussez avec les

pates, faites revenir ſur le feu avec un peu de beurre ou de la graiſſe du pot; mettez cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, mettez dans une caſſerole le beurre qui vous a ſervi à paſſer les poulets, avec deux racines en zeſtes, deux oignons en tranches, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez-les ſur le feu ſans les colorer, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure & paſſer au tamis, prenez des herbes à fourniture de ſalade, comme eſtragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, creſſon à la noix, de chacun ſuivant la force, que tout ne faſſe qu'une demi-poignée que vous hâchez très-fin, mettez dans la ſauce pour les laiſſer infuſer une demi-heure ſur la cendre chaude ſans bouillir, paſſez au tamis & preſſez les herbes pour en faire ſortir l'expreſſion, mettez dans cette ſauce gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez ſur les poulets.

Poulets au verjus de grains.

Flambez, épluchez & vuidez les poulets, farciſſez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, perſil, ciboule haché, ſel, gros poivre, & faites cuire à la broche; mettez dans une caſſerole un peu de beurre, avec deux oignons, une gouſſe d'ail, perſil, ciboule, une carote, un panais, deux clous de girofle, paſſez-le tout enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, laiſſez cuire & réduire à moitie, paſſez au tamis, prenez une bonne poignée de verjus en grain bien verd, ôtez-en les pepins & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante, retirez-les pour les égouter; mettez-les dans la ſauce avec deux jaunes d'œufs, faites lier ſur le feu ſans bouillir en tournant toujours, auſſi-tôt que la ſauce s'épaiſſit, ôtez du feu. Servez ſur les poulets.

Poulets à la giblote.

Coupez-les par membres & les mettez dans une caſſerole avec les abatis, des champignons, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thym, baſilic, deux clous de girofle, un peu

de beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre ; faites cuire & réduire à courte sauce.

Poulets aux petits pois.

Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus & moitie bouillon, faites cuire & réduire à courte sauce, ne mettez du sel qu'un moment avant que de servir, un peu de sucre, si vous le voulez.

Poulets en hatelet.

Prenez des poulets rôtis, que l'on a desservis de la table, vous les coupez par membres & embrochez chaque morceau à des hatelets d'argent, ou de petites brochettes de bois, trempez-les dans l'œuf battu, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule hachés, pannez-les & les trempez dans du beurre ou de l'huile, repannez-les & les faites griller à petit feu, en les arrosant légérement avec un peu d'huile : servez à sec ou une sauce claire.

Des poulets marinés.

Coupez-les par membres & les faites mariner, & faire comme il est dit pour la poitrine de veau, page 88.

Poulets en pain.

Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau, ficelez-les en les arrondissant & les enveloppez de lard & d'un linge blanc, faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni. Servez avec une sauce à l'Espagnole.

Poulets à la sainte Menehoult.

Flambez, vuidez & troussez les pates dans le corps à deux poulets communs, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu, & attachez toute la

ſauce autour des poulets ; enſuite vous tremperez les poulets dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, retrempez-les dans du beurre & les repannez ; faites-les griller d'une belle couleur dorée ; ſervez-les à ſec ou une ſauce claire un peu piquante,

Comment ſervir les poulets gras aux œufs & à la reine.

Ils ſe préparent tous de la même façon, & ſe ſervent ordinairement pour plat de rôt.

Vous les servez bardés ou piqués, ſuivant le goût du maître ; pour être cuits à leur point, cela ſe connoît au doigt & à l'œil ; quand ils fléchiſſent ſous le doigt en les tâtant à la cuiſſe, il eſt tems de les retirer du feu.

Pour la couleur, il ne la faut ni trop pâle, ni trop colorée.

Toutes ſortes de rôts doivent ſe faire cuire & connoître au même degré de cuiſſon, il ne s'agit que du tems qu'il faut de plus au feu, ſuivant qu'ils ſont durs à cuire.

Tout le monde ſait faire cuire des viandes à la broche, & peu réuſſiſſent à les ſervir à leur parfait degré de cuiſſon ; c'eſt à quoi l'on doit prendre garde, parce que c'eſt delà que dépend une partie de la bonté des viandes, comme auſſi d'être trop mortifiées ou pas aſſez.

Poulets en entrée de broche de différentes façons.

Si vous voulez ſervir des poulets gras ou à la reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon.

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau, vuidez-les, & leur mettez dans le corps un peu de lard rapé, & le foie du poulet haché, un peu de perſil, ciboule hachés, très-peu de ſel, couſez-les pour que rien ne ſorte ; faites-les refaire ſur le feu dans une caſſerole avec de la graiſſe de la marmite, faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier ; ne les mettez point à un feu trop ardent, de crainte qu'ils ne colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent ſe ſervir blancs.

Quand vos poulets ſont cuits, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, & mettez avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Comme

Sauce à la ravigote.
Sauce à l'Espagnole.
Sauce à la Sultane.
Sauce à l'Allemande.
Sauce à l'Angloise.
Sauce à la carpe.
Sauce blanche avec capres & anchois.
Sauce à l'Italienne.
Sauce aux petits œufs.
Sauce piquante.
Sauce à la reine.

Ou toutes sortes de ragoûts, comme

Aux truffes.
Aux mousserons.
Aux morilles.
Aux petits oignons.
A la passe-pierre.
Au ragoût de foie gras.
Aux concombres.
Aux cardes.
Aux écrevisses.
Aux pistaches.
Aux cornichons.
Aux huitres.

Poulets aux croûtons.

Prenez un gros poulet ou deux, suivant la grandeur de votre plat, faites une farce de leur foie, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; quand ils sont cuits vous les servez avec une sauce faite de cette façon : vous prenez un peu d'huile fine; faites-y frire deux croûtons de pain promptement. Mettez-les égoutter; & dans cette même huile vous ferez cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils seront cuits aux trois quarts, vous y ajouterez persil, ciboule, échalote, un foie de volaille, le tout haché, & mouillerez avec un verre de vin blanc & une cuillerée de coulis, dégraissez la sauce & l'assaisonnez de sel & poivre concassé; faites-la cuire à petit feu un quart d'heure, servez les poulets & les croûtons à côte.

Usage du coq & de la poule.

Ils sont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon, & de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau, & faire du blanc-manger.

Ils sont aussi excellens à faire de bon consommé, & donner du corps à toutes sortes de bonnes sauces & ragoûts.

DES DINDONS ET DINDONNEAUX.

LE dindonneau ſe ſert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôt, principalement quand il eſt gras & dans la nouveauté.

Quand il eſt cuit refroidi, ce que l'on a desservi de la table, vous ſert à faire différentes entrées.

Vous les coupez par filets & les ſervez en blanquette. Voyez agneau en blanquette, page 117.

Une autrefois à la bechamel. Voyez agneau à la bechamel, page 117.

Les cuiſſes ſe ſervent ſur le gril avec une ſauce robert.

Si vous voulez mettre un dindonneau en entrée, vous le préparez pour la broche, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

Faites-les cuire de la même façon, & ſervez avec les mêmes ſauces & ragoûts.

Cuiſſes de dindons à la crême.

Si vous vous ſervez des cuiſſes d'un dindon cuit à la broche que l'on a deſſervi de la table, il ne faut point les larder, ſi elles ſont crues vous les lardez en travers avec de gros lard, faites-les cuire dans une ſainte Menehoult, faite de cette façon : mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, ſel, poivre, perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, deux pincées de coriandre, un demi-ſetier de lait, tournez ſur le feu juſqu'à ce que cela bouille, mettez-y les cuiſſes de dindon & faites bouillir à très-petit feu ; quand elles flechiront deſſous les doigts vous les retirerez pour les égouter, prenez le gras de la ſainte Menehoult & y trempez les cuiſſes, pannez-les tout de ſuite, faites-les griller à petit feu, en les arroſant légérement du reſtant du gras où vous les avez trempées, mettez dans une caſſerole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, ſel, gros poivre, faites chauffer. Servez deſſous les cuiſſes.

Dindons à la poêle.

Flambez & épluchez un dindon, applatissez le un peu sur l'estomac, mettez les pates dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites-le refaire, & le mettez dans une autre casserole avec l'assaisonnement, sel, gros poivre, couvrez l'estomac de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu, ensuite vous le dégraissez & mettez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Les poulets & poulardes se préparent de même.

Dindon en galentine.

Flambez & vuidez un gros dindon, désossez-le à forfait pour en faire une galentine de la même façon qu'il a été dit pour le cochon de lait en galentine, ci-devant, page 114.

Dindon en balon.

Vous le désossez à forfait sans percer la peau, levez-en toute la chair que vous coupez par filets; & finissez comme le fromage de cochon, ci-devant, page 115.

Si vous voulez le servir pour entree, retirez-le pendant qu'il est chaud & le servez avec une bonne sauce.

Dindon roulé.

Il faut flamber un dindon & le couper en deux, le désosser à forfait, & mettre sur chaque moitie une bonne farce de viande, roulez ensuite chaque moitie, ficelez-les & les faites cuire couvertes de bardes de lard avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, laurier, basilic, sel, poivre, deux oignons en tranche, une carotte, un panais: la cuisson faite, dégraissez la sauce & la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur la viande.

A la place de cette sauce vous en pouvez mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Abatis de dindon en fricassée au blanc ou au roux.

Prenez un ou deux abatis de dindon, qui comprend les ailes, les pates, le cou, le foie, le gigier, échaudez

le tout & l'épluchez, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, passez le tout sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec de l'eau ou du bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce, quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, en servant, un filet de vinaigre ou de verjus; si vous le mettez au roux, après l'avoir fariné, mouillez moitie bouillon & moitié jus, laissez réduire à courte sauce; si vous voulez mettre un abatis aux petits pois, mettez-les dans la casserole pour les passer avec, & un bon morceau de beurre, farinez & mouillez moitié bouillon & moitié jus, laissez cuire & réduire à courte sauce.

Differentes façons d'accommoder les vieux dindons.

Ils servent à faire des daubes, vous les plumez, vuidez & troussez les pattes dans le corps, faites-les refaire sur la braise, vous les lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboule, ail, échalote, le tout haché.

Mettez-le cuire dans une marmite juste à sa grosseur, mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, sel, poivre, faites le cuire à petit feu.

Quand il est cuit, passez le bouillon au tamis & le faites réduire en glace que vous mettez refroidir étendez-la sur le dindon, si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps.

Vous servez ce dindon dans un plat sur une serviette, garni de persil verd.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braise, comme brezolle, fricandeau, des entrées à la bourgeoise, entre deux plats, comme les noix de veau.

Cuisse de dindons à con[illegible]s.

Faites dégorger un ris de veau & blanchir à l'eau bouillante, coupez-le en gros dés avec beaucoup de

champignons, coupés aussi en dés; maniez-les ensemble avec du lard rapé, persil, ciboule, basilic, échalote, le tout haché; sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, ayez deux cuisses de dindons crues, bien épluchées & désossées à forfait, à la réserve du bout de l'os qui joint la pate que vous laissez, mettez dans les cuisses les ris de veau avec leur assaisonnement, cousez-les pour que rien ne sorte, & les faites cuire dans une petite braise faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, peu de sel, couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à petit feu, lorsqu'elles sont cuites & qu'il reste peu de sauce, dégraissez-la, ôtez les bardes & le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier, si vous n'en avez point, vous y mettrez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine & un peu de persil blanchi haché, faites lier sur le feu, servez sur les cuisses avec un jus de citron ou un filet de verjus.

Dindons à l'escalope.

Le dindon dont vous avez ôté les cuisses pour les préparer comme il est dit à la façon précédente, il vous reste les ailes & l'estomac pour faire l'escalope; la carcasse on la met dans le pot pour la manger au gros sel: prenez donc les ailes & l'estomac que vous coupez très-minces en filets & les arrangez ensuite dans une casserole, en faisant plusieurs couches l'une sur l'autre; il faut assaisonner chaque couche avec du persil, ciboule, échalote, basilic, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, et un peu de bonne huile; couvrez avec quelques bardes de lard; faites cuire à petit feu sur de la cendre chaude: à moitié de la cuisson, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc, rachevez de cuire, et dégraissez la sauce avant que de la servir sur les escalopes; si vous avez du coulis, vous en mettrez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

Ailerons de dindons aux petits oignons et fromage.

Prenez six ou huit ailerons de dindons que vous échaudez, faites-les blanchir & éplucher, mettez-les dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de

basilic, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettrez au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante & bien épluchés, peu de sel, de gros poivre, rachevez de cuire & les retirez de la casserole pour les égoutter, passez la sauce au tamis & la faites réduire si elle est trop longue, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de sauce dans le fond, & par dessus une demi-poignée de fromage de Gruyere, ou de parmesan rapé, arrangez dessus les ailerons & les petits oignons entre, arrosez tout le dessus avec le restant de la sauce, couvrez avec du fromage rapé, mettez le plat sur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de sauce; donnez couleur au dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtiere avec bon feu. Servez chaudement.

Ailerons en fricassée de poulets.

Après avoir échaudé des ailerons, fait blanchir & bien épluchés, vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulets, page 120.

Ailerons en fricandeau.

Prenez dix ou douze ailerons de dindons, ou quinze de poulardes que vous échaudez & épluchez; piquez-les de petits lardons, ensuite vous les faites blanchir un instant à l'eau bouillante & les ferez cuire comme les fricandeaux à la bourgeoise, page 98.

Ailerons à l'Espagnole.

Après qu'ils sont blanchis & épluchés, mettez-les dans une casserole sur des bardes de lard avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, deux pincées de coriandre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, essuyez les ailerons avec un linge blanc, Servez la sauce dessus.

Ailerons en matelotte.

Faites un petit roux d'une cuillerée de farine et du beurre, que vous mouillez avec un demi-ſetier de vin blanc; autant de bon bouillon, mettez-y cuire les ailerons avec un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, thym, laurier, baſilic, deux clous de giroſle, ſel, gros poivre; à moitié de la cuiſſon, mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart d'heure à l'eau bouillante et épluchés; coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les paſſez ſur le feu avec un peu de beurre, juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés; le ragoût fini à courte ſauce, mettez-y une pincée de capres fines entieres, dreſſez les ailerons & croûtons deſſus & autour, la ſauce par deſſus.

Ailerons à la purée verte.

Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre, un peu de petit lard ſi vous voulez, vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboule & du perſil, paſſez-les en purée dans une étamine, mettez dans la purée la cuiſſon des ailerons pour lui donner du goût, ſervez la purée deſſus les ailerons & de petit lard dans une terrine; que la purée ne ſoit ni trop claire ni trop liée.

Ailerons à la purée de lentilles.

Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboule ni de perſil dans la cuiſſon des lentilles.

Ailerons aux petits oignons.

Faites un ragoût de petits oignons comme il eſt explique ci-après. Mettez les ailerons dans une caſſerole avec un peu de bouillon, un bouquet garni de ſel, gros poivre, faites-les cuire; enſuite vous l'egouttez la cuiſſon & la paſſez au tamis, mettez-la dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps; ſervez à courte ſauce ſur les oignons.

Ailerons au vin de [illegible].

Foncez une caſſerole de tranches de veau, mettez les ailerons deſſus, couvrez de bardes de lard, mettez-y un

bouquet garni, ſel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bon bouillon; faites-les cuire à petit feu, lorſqu'ils ſont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la ſauce, degraiſſez-la & la paſſez au tamis : ſervez ſur les ailerons bien eſſuyés de leur graiſſe.

Etant cuits de cette façon ſans y mettre de vin, vous pouvez les ſervir avec telle ſauce ou ragoût que vous jugez à propos.

Ailerons à la ſainte Menehoult.

Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, ſel, gros poivre; quand ils ſont cuits à petit feu, faites attacher toute la sauce aprè. les ailerons comme ſi vous les glaciez, mettez-les refroidir & les trempez dans un peu d'huile, pannez-les de mie de pain; étant pannés, arroſez-les avec un peu d huile, & les faites griller de belle couleur, ſervez ſans ſauce, ou ſi vous voulez, une ſauce claire aſſaiſonnée de bon goût.

Ces mêmes ailerons ſe peuvent mettre frire, à cette différence qu'à la place d'huile vous les trempez dans de l'œuf battu, & les pannez de mie de pain pour les faire frire; l'on peut faire la même choſe avec des ailerons qui ont déjà été ſervis ſur la table.

De telle façon que vous les mettiez en les faiſant cuire dans une petite braiſe, mettez-y peu de ſel, pour que vous puiſſiez vous ſervir de leur cuiſſon pour renfoncer la ſauce ou le ragoût que vous ſervirez avec.

Des pattes de dindons.

Elle ſe font cuire à la braiſe comme la langue de bœuf, page 29, avec un bon aſſaiſonnement.

Quand elles ſont cuites et refroidies, vous les trempez dans la graiſſe de leur cuiſſon, pannez-les, et les faites griller de belle couleur; ſervez les à ſec pour entremets.

Si vous les voulez frire, trempez les dans de l'œuf battu & les pannez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & ſervez garnis de persil frit; plusieurs mettent une farce autour des pattes avant de les ſervir.

Dindon en pain.

Prenez un dindon que vous désossez à forfait aprés l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé.

Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru, composé de foie gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petits dés, maniez avec sel, fines épices, persil, ciboules hachés, cousez le dindon et lui donnez la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, et l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut, mettez-y un bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit, ôtez le de la marmite et le tenez chaudement, passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé, faites le réduire en petite sauce & y ajoutez deux cuillerées de coulis; développez le dindon de l'étamine, ôtez la ficele & bardes de lard, essuyez-le de sa graisse en le pressant un peu avec du linge blanc, & le servez la sauce par-dessus.

Du pintadeau & de la pintade.

La poule pintade se prépare pour entrée de la même façon que la poularde; le pintadeau, vous le piquez & le faites cuire à la broche pour un plat de rôt comme le faisan.

DE LA POULARDE ET DU CHAPON.

Comment les servir.

LA poularde se sert aussi pour un plat de rôt, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras dans le tems du cresson, vous en mettrez tout autour, assaisonnez de sel et de vinaigre.

Les foies gras des poulardes, chapons, dindons & gros poulets servent à mettre dans beaucoup de ragoûts & à faire des entremets particuliers.

Vous les faites cuire à la broche, enveloppez de

bardes de lard, et pannez de mie de pain ; servez-les avec une sauce bachique.

Vous les mettez aussi en caisse, qui se fait avec du papier, que vous graissez d'huile, faites-les cuire dans leur jus, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, bardes de lard dessus & dessous un peu d'huile, un jus de citron en les servant, ou mettez-les *en papillote*, ou *en reg ûts seuls*.

Poulardes de plusieurs façons.

Elles se mettent aussi en entrée de bien des façons différentes.

Quand elles sont tendres, elles se mettent en entrée de broche, & se servent avec les mêmes sauces & ragoûts que les poulets en entrée de broche. Voyez poulets, page 127.

Observez la même chose pour les *chapons*.

Si vous ne les jugez pas assez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier, voici toutes sortes de braises : vous les mettez en fricandeau. Voyez fricandeau de veau, ou à la Tartare, ou au gros sel.

Vous les flambez, vuidez, & troussez les pates en dedans, & faites les blanchir un instant, mettez une barde de lard sur l'estomac pour le tenir blanc, ficelez le & mettez cuire dans la marmite ; quand elle fléchit sous le doigt en tâtant à la cuisse, retirez-la de la marmite, servez avec un peu de bouillon & de gros sel dessus.

Poularde à la bourgeoise.

Flambez, vuidez la, & lui troussez les pates dans le corps.

Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de bon beurre, deux oignons coupés en tranches, mettez la poularde dessus, l'estomac en dessous, couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, un peu de sel, faites cuire de cette façon la poularde sur de la cendre chaude ; à la moitié de la cuisson, mettez-y un demi verre de vin blanc.

Quand elle est cuite, dégraissez la sauce & la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis, & servez dessus la poularde.

Poularde entre deux plats.

Flambez, vuidez-la, & lui troussez les pates dans le corps, faites-la refaire dans un casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail; le tout haché.

Mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau, & la poularde de dessus avec son assaisonnement, & la couvrez de bardes de lard, faites la cuire de cette façon sur la cendre chaude.

Quand elle est cuite, degraissez la sauce et la passez au tamis, mettez-y une cuillerée de coulis & un filet de verjus, goûtez si la sauce est de bon goût, & servez dessus la poularde.

Poularde à la persillade.

Prenez une poularde crue ou cuite à la broche qui a déjà servi sur la table, si elle est entamée, cela n'y fait rien, coupez-la par ses membres et la faites cuire dans une casserole avec bon bouillon & du coulis, sel, un peu de gros poivre.

Quand elle est cuite & la sauce assez réduite, mettez-y une bonne pincée de persil haché très-fin, que vous aurez fait cuire un moment dans l'eau, auparavant que de le hacher il faut le bien presser, en servant, mettez-y un filet de verjus.

Chipoulate de plusieurs façons.

Pour faire une chipoulate, vous prendrez des cuisses de poulardes ou de dindons. Pour le mieux ne prenez que des ailerons de dindons ou de poulardes suivant la saison, vous avez six saucisses de la longueur du doigt, de petit lard coupé en tranches, de petits oignons blancs blanchis, faites cuire le tout ensemble dans une casserole, avec un peu de bouillon, & enveloppé de bardes de lard dessus & dessous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes; quand le tout est cuit, retirez-le proprement pour le mettre égoutter, & vous le dresserez ensuite dans un plat que vous devez servir, vous prenez ensuite la sauce qui reste dans la casserole, que vous dégraissez en passant par le tamis, mettez-y une cuillerée de coulis pour

donner un peu de consistance, goûtez si votre sauce est de bon goût, & la servez par dessus. Les ailerons de poulardes se préparent de la même façon que ceux des dindons : vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon.

Poularde aux oignons.

Prenez une bonne poularde, qui soit tendre ; aprés l'avoir flambee, épluchée & vuidée, prenez son foie, que vous hachez & mettez avec du lard rapé avec un couteau, persil, ciboule & champignons ; le tout haché, assaisonné de sel et poivre ; mêlez bien cette farce & farcissez-en votre poularde. Cousez-la pour que la farce ne sorte point, faites la cuire à la broche, enveloppez de lard & de papier. Quand elle est cuite servez la avec un ragoût de petits oignons blancs qui se fait de cette façon : prenez des petits oignons blancs & leur coupez un peu le bout de la tête & de la queue, faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la première peau : vous les faites cuire ensuite dans du bouillon ; quand ils sont cuits & égoutés, mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau, & servez autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de la même façon.

Poularde aux oignons d'une autre façon.

Faites-la cuire à la broche ou à la braise comme la poularde entre deux plats ; mettez la sauce de sa cuisson dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps.

Poularde masquée

Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez & vuidez, faites une farce de son foie avec lard rapé, persil, ciboule, échalottes, deux jaunes d'œufs, sel, poivre, farcissez le dedans de la poularde, la cousez par les deux bouts, faites la refaire dans une casserole avec de la graisse du pot, vous la mettrez ensuite à la broche, & la garnissez tout autour de filets de jambon nouveau, et de filets de pain mollet de la longueur de la poularde, enveloppez le tout dans plusieurs feuilles de papier blanc, de façon que le jus ni la graisse ne puissent en sortir ; faites-la cuire à très-petit feu sans

l'arroser ; en la tirant de la broche, ayez soin de mettre quelque chose dessous, pour en recevoir le jus, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, le jambon, & les tranches de pain autour, avec le jus quelle aura rendu.

Poularde à la matelotte.

Prenez une poularde que vous flambez & vuidez, laissez les ailes & les pates, & troussez comme pour mettre au pot, lardez la de lard, faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, six gros oignons, cardes & panais proprement coupés ; un bouquet de persil, clous de girofle, ciboule, thym, laurier, basilic, deux tranches de citron, sel, poivre, faites cuire à petit feu ; quand elle est cuite, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, les oignons & racines autour ; servez avec sa sauce bien degraissée : si vous avez un coulis à mettre dans la sauce, elle aura plus de consistance.

Poularde à la cuisinière.

Flambez, épluchez & vuidez une poularde, farcissez-la avec son foie, mêlez avec un peu de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs ; faites-là cuire à la broche, quand elle est cuite, arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf ; pannez avec de la mie de pain ; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée, & vous la servez avec une sauce de cette façon : mettez dans une caserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, manié avec une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, de la muscade rapée, faites lier sur le feu.

Poularde au court-bouillon.

Flambez une bonne poularde, faites chauffer les pattes pour en ôter la peau, coupez les griffes à moitié, vuidez-la & troussez les pates en les faisant entrer dans le corps, ficelez la poularde & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec un morceau de beurre, deux oignons en tranches, une racine, un panais, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail,

trois clous de girofle, deux échalottes, sel, gros poivre, mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus, faites cuire à petit feu, lorsque votre poularde fléchit sous le doigt, passez tout le court-bouillon dans un tamis; faites-le réduire sur le feu au point d'une sauce; servez-la sur la poularde.

Poularde à la bechamel.

Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche que l'on a déservie de la table, vous la coupez par membres, ou pour le mieux, quand la poularde est presqu'entière & forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets, mettez dans une casserole une chopine de crême ou un demi-setier de lait; quand elle bout, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine, avec du sel, du poivre, deux échalottes, une demi gousse d'ail, persil, ciboule, faites bouillir à petit feu une demie-heure; quand elle est réduite au point d'une sauce, passez-la au tamis clair, mettez-y la poularde pour la faire chauffer sans bouillir, si la sauce n'étoit pas tout à-fait liée, vous y mettrez un jaune d'œuf, faites lier sans bouillir, en servant deux ou trois gouttes de vinaigre.

Poularde à la Montmorency.

Il faut piquer le dessus de la poularde, après l'avoir flambée & vuidée, vous la remplissez avec des foies coupés en dès, de petit lard, de petits œufs, cousez la poularde pour que rien ne sorte, faites-la cuire comme un fricandeau, & le glacez de même.

Poularde marinée.

Flambez épluchez & vuidez une poularde; ensuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, p. 88.

Poularde à la sainte Menehoult.

Il faut préparer une poularde & la faire cuire de la même façon que les poulets à la sainte Menehoult que vous trouverez ci-devant, page 126.

Poularde au blanc manger.

Faites bouillir dans une casserole une chopine de bon lait avec thym, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit reduit à la moitié, passez-le au tamis & y mettez une poignée de mie de pain, remetrez-le sur le feu jusqu'à ce que le pain ait bu le lait ; ôtez-le du feu & y mettez un quarteron de panne coupee en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, sel, muscade rapée, cinq jaunes d'œufs crus, mettez le tout dans le corps de la poularde qui doit être flambée, vuidée & bien epluchée ; cousez-la pour que rien ne sorte, & la faites cuire entre les bardes de lard, mouillez avec du lait, assaisonnez de sel, un peu de coriandre ; quand elle est cuite et bien essuyée de sa graisse, servez avec une sauce à la reine.

Poularde en canelon.

Vous la désossez à forfait après l'avoir coupée par la moitié, mettez sur chaque moitié une bonne farce de volaille, roulez-les ensuite & couvrez le dessus d'une barde de lard, ficelez & faites cuire une heure avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre ; la cuisson faite, passez la sauce au tamis ; dégraissez-là & y mettez deux cuillerées de coulis, faites reduire sur le feu au point d'une sauce, ôtez les bardes de lard & ficelle. Servez la sauce sur les cannelons de poularde.

Poularde à la crême

Elle ne se fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche, & que l'on a desservie entière de la table, vous en prenez la chair de l'estomac que vous hachez très-fin, & la mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillie sur le feu, avec une chopine de l'ait réduite jusqu'à ce qu'elle soit épaisse & refroidie, mettez-y aussi près d'une demi-livre de graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, cinq jaunes d'œufs, mettez cette farce dans le corps de la poularde, & à la place de l'estomac, unissez-le dessus avec un couteau trempé dans l'œuf battu, panez de mie de pain,

mettez la poularde dans une tourtiere sur des bardes de lard, couvrez avec du papier & faites cuire dessous un couvercle de tourtière, vous la servirez après avec une sauce piquante que vous trouverez la première dans l'article des sauces.

Poularde en croustade.

Il faut la flamber, vuider, trousser les pates dans le corps & la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entre-lardé, faites-là cuire avec un peu de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet; quand elle sera cuite, vous ferez attacher toute la sauce autour & la mettez refroidir; mettez dans une caserole un bon morceau de beurre manié d'une demi cuillerée à bouche de farine, mouillez avec un peu de lait, sel poivre, faites lier cette sauce, qu'elle soit bien epaisse; mettez-là par-tout sur la poularde, & y mettez à mesure de la mie de pain jusqu'à ce que cela forme une croûte, faites-là colorer dessous un couvercle de tourtière; servez avec une sauce piquante, comme la premiere sauce que vous trouverez à l'article des sauces.

Poularde accompagnée.

Il faut ôter l'os du briquet de l'estomac, après avoir vuidez la poularde, vous la remplissez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts, faites cuire la poularde à la broche enveloppee de lard et de papier; servez avec une bonne sauce comme celle à l'espagnole ou à la sultane. V. l'article des sauces.

Poularde au sang

Mettez dans une casserole du persil, ciboule, champignons, le tout haché, et un petit morceau de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez ensuite un bon demi-setier de sang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de panne hachée, une petite pincée de coriandre pilée, sel, gros poivre, faites lier le tout ensemble sur le feu sans laisser bouillir, ayez soin de bien remuer; quand il sera froid vous le mettrez dans le corps d'une poularde que vous ferez cuire à la broche enveloppée de lard & de papier, & la servirez

avec une sauce piquante que vous trouverez la premiere à l'article des sauces.

Poularde à la chia.

La chia est une espece de cornichon qui nous vient des Indes, vous la coupez par tranches & la faites tremper un quart d'heure dans l'eau presque bouillante, ensuite egoutez-là & la mettez dans une sauce au coulis pour la servir sur une poularde cuite à la broche.

Poularde en filets.

Vous prenez de celle que l'on a deservie de dessus la table que vous coupez en filets, & les mettez chauffer dans une bonne ſauce liée au roux ou au blanc comme à la bechamel, ou à la ſauce à la reine que vous trouverez à l article des ſauces.

De la poule de Caux ou du coq Vierge.

Ils ſervent ordinairement pour d'excellens plats de rôts, vous les piquez & faites cuire à la broche.

DU CANARD, CANETON, OIE ET OISON.

LE caneton de Rouen ſe ſert aussi cuit à la broche pour un plat de rôt; si vous voulez le ſervir pour entrée, mettez-le à différentes petites ſauces, faites-le toujours cuire à la broche.

Le canard, caneton, oie & oiſon s'accommodent tous de la même façon, on les fait cuire dans une bonne braise avec bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes.

Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec un ragoût de concombres ou un ragoût de pois; vous pouvez auſſi les servir avec differentes ſauces.

Canard ſarci.

Flambez-le & vuidez-le par la poche, & le déſoſſez entierement ſans lui percer la peau.

Vous commencez à le déſoſſer par la poche, & le renverſez à mesure que vous ôtez les os, vous le rempliſſez après à moitié avec une farce de volaille ou de godiveau, si vous n'en avez point d'autre.

Cette farce de godiveau se fait en prenant gros comme un

un œuf de rouelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, mettez-y avec, persil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs crus, sel, poivre, un demi-setier de crême, mêlez bien le tout ensemble et le mettez dans le corps du canard, ficelez-le pour que rien ne sorte, & le faites cuire à la braise, comme la langue de bœuf, pag. 29.

Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, & le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons: faites cuire des marrons avec un demi-setier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de sel, & servez comme vous le jugerez à propos.

Canard en hauchepot.

Flambez & vuidez-le & le coupez en quatre, faites-le cuire dans une petite marmite, avec des navets, un quart de choux, panais, carottes, oignons, le tout coupé et tourné proprement; faites blanchir le tout un demi-quart d'heure, & le mettez ensuite dans la petite marmite avec de bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne & ficelé, un bouquet garni, peu de sel.

Quand le tout est cuit, vous dressez le canard dans une terrine à servir sur table, vous mettez tous les légumes autour; dégraissez le bouillon de la petite marmite, où ont cuit vos légumes, mettez y un peu de coulis, & servez à courte sauce sur les légumes & canard; ayez soin de goûter votre sauce auparavant si elle est de bon goût.

Canard de plusieurs façons.

Vous faites aussi des canards en globe, à la Bruxelles; des *oies à la broche*, farcies de saucisses & de marrons.

Il faut faire griller des saucisses & cuire des marrons avant que de les mettre dans le corps.

Canard aux navets.

Prenez un canard que vous flambez, vuidez & troussez les pates en dedans; après qu'il est bien épluché, vous mettez un peu de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine, faites-la roussir de belle couleur & mouillez avec du bouillon; vous y mettrez ensuite le

canard avec un bouquer garni, un peu de ſel, gros poivre ; vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard ; s'ils ſont durs, vous les mettrez en meme tems ; s'ils ne le ſont pas, vous les mettrez à la moitié de la cuiſſon du canard. Quand votre ragoût eſt bien cuit & bien dégraiſſé, mettez un filet de vinaigre ; ſervez à courte ſauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets, à la bourgeoiſe. L'autre façon eſt de faire cuire le canard à part dans une braiſe blanche, & les navets, de les tourner en amandes, les faire blanchir & cuire avec bouillon, jus de veau & de coulis ; quand votre ragoût eſt fait, vous le ſervez ſur le canard.

Canard au père Douillet.

Flambez un canard & l'épluchez bien, vuidez-le & trouſſez les pattes dans une caſſerole juſte à ſa grandeur, avec un bouquet de persil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, baſilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc ; faites cuire à petit feu, lorſque le canard fléchit ſous le doigt, vous paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez, faites-la réduire ſur le feu au point d'une ſauce. Servez deſſous le canard.

Vous pouvez encore le ſervir de la même façon, en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.

Canard en globe.

Comme le dindon en balon, ci-devant, page 130.

Canard à la Bruxelles.

Il faut le flamber & vuider, mettez dans le corps un ſalpicon fait de cette façon : coupez en dés un ris de veau avec de petit lard bien entrelardé, maniez le tout enſuite avec perſil, ciboule, champignons, deux echalotes, le tout haché, peu de ſel, gros poivre ; couſez le canard pour que rien ne ſorte & le mettez cuire avec une barde de lard ſur l'eſtomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux oignons, une carotte, la moitie d'un panais, un bouquet garni : quand il eſt cuit, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez-la, mettez-y un peu de coulis

ſ

pour la lier, faites-la réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

Canard en daube.

Comme l'oie à la daube, ci-après, page 149.

Canard en chausson.

Vous le désossez & farcissez comme le canard farci, page 144. Ensuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre : lorsqu'il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

Canard à la Béarnoise.

Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, mettez dans une casserole sept ou huit gros oignons coupés en tranches avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard, faites cuire les oignons & réduire à courte sauce, dégraissez-la & y ajoutez un filet de vinaigre. Servez sur le canard.

Canard à l'Italienne.

Faites cuire un canard avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre; mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard qui doit être dégraissée & passée au tamis, faites réduire au point d'une sauce; dégraissez & servez sur le canard.

Canard à la purée verte.

Faites cuire un demi-litron de pois secs avec un peu de bouillon, un peu de persil & queues de ciboule; ensuite vous les passez en purée fort épaisse; si ce sont des pois verts, il en faut un litron, & il ne faut ni persil, ni ciboule; faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule thym, laurier,

basilic, une demie-gousse d'ail, deux clous de girofle. quand il est cuit, passez la sauce dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps, faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; servez le canard. En faisant cuire votre canard vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, & vous le servez autour du canard. Toutes sortes d'entrees à la purée verte se font de même.

Caneton aux pois

Ayez un ou deux canetons échaudés & vuidés, troussez les pates de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paroissent, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante; faites un petit roux avec deux pincées de farine & un morceau de beurre, mouillez avec du bouillon, mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les canetons soient cuits, un moment avant que de servir vous y mettrez un peu de sel. Servez à courte sauce.

Les oignons se préparent de la même façon.

Oie farcie à la broche

Prenez des marrons ou de grosses châtaignes, ce que vous jugerez à propos, ôtez-en la première peau & les mettez sur le feu dans une poële percée, & les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; gardez les plus beaux pour faire un ragoût; si vous n'avez point de poële percée, mettez les marrons dans de l'eau bouillante en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau, mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût; les autres vous les hachez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saulices, le foie de l'oie haché, deux cuillerées de sain-doux ou un bon morceau de beurre, une échalote, une pointe d'ail, persil, ciboule, le tout haché, passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart d'heure, laissez refroidir; vous avez une oie jeune & tendre; après l'avoir vuidée, flambée & épluchée, mettez-lui cette farce dans le corps; cousez pour que rien ne sorte, faites cuire à la broche & la servez avec

un ragoût de marrons comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Oie à la moutarde.

Ayez une oie jeune & tendre que vous flambez, épluchez & vuidez; prenez-en le foie, que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le mêlez avec deux échalotes, persil, ciboule, le tout haché, une feuille de laurier, thym; basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, farcissez-en l'oie & la cousez, faites-la cuire à la broche en l'arrosant de temps en temps avec un peu de beurre; & à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe; lorsque l'oie est presque cuit, mêlez une cuilleree de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arroser, remettez-le sur l'oie & pannez à mesure jusqu'à ce que tout le dessus de l'oie soit bien couvert de mie de pain; rachevez de cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur doree; servez avec une sauce faite de cette façon: mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, plein une cuillere à café de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre, faites lier sur le feu; servez dessous l'oie.

Oie à la daube.

Ordinairement l'on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche, vuidez-la & lui troussez les pates dans le corps, ensuite vous la faites refaire sur le feu & l'épluchez; lardez-la par-tout avec des lardons de lard assaisonné & manié avec persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade rapée, après avoir lardé l'oie vous la ficelez & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, & un demi-verre d'eau-de vie, encore un peu de sel, gros poivre, bouchez bien la marmite, & faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures; la cuisson faite &

la sauce très-courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat ; quand elle sera presque froide, mettez la sauce par-dessus, et ne servez que quand elle sera tout-à-fait en gelée pour entremets froid.

Des ailes & cuisses d'oie, comment les accommoder.

Pour faire des ailes & cuisses d'oie de façon qu'elles se conservent long-temps, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos, vous les flambez, vuidez & les mettez à la broche pour ne les faire cuire que jusqu'aux trois quarts ; ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant : laissez refroidir les oies, & les coupez en quatre en levant les cuisses & faisant tenir l'estomac avec les ailes, arrangez-les bien serrées dans un pot de graisse en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles des laurier & du sel, faites fondre la graisse d'oie que vous avez mise à part avec beaucoup de sain-doux ; il faut qu'il y en ait assez pour que les ailes & les cuisses en soient couvertes ; mettez-la dans le pot & ne le couvrez avec un parchemin que vingt quatre heures après que le tout sera bien froid ; il faut les conserver dans un endroit sec : ordinairement elles ne se préparent de cette façon que dans les endroits où elles sont à bon marché, principalement en Gascogne d'où il en vient le plus à Paris ; lorsque vous voulez vous en servir, vous les tirez du pot & de leur graisse à mesure que vous en avez besoin, lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'usage que vous voulez.

Elles se mettent cuire dans une petite braisse pour les servir avec differentes sauces & ragoûts ; l'on en sert sur le gril après les avoir pannées & grillées avec une sauce claire à la ravigote, ou une rémolade que vous trouverez à l'article des sauces.

Vous pouvez encore, étant cuites à la braisse, les servir avec une sauce à la moutarde faites de cette façon : vous mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux echalotes hachées, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout delayé avec un peu de bouillon ; faites lier sur le feu : servez sur les cuisses ou ailes.

Elles servent aussi à faire des hauchepots et à garnir des potages.

Des poules d'eau.

Les poules d'eau sont des oiseaux aquatiques, il y en a de plusieurs especes et de différentes grosseurs, les unes ont les pieds verdâtres, d'autres, couleur de rose ou rouge, elles se préparent toutes de la même façon que les canards.

DES PIGEONS CAUCHOIS, DE VOLIERE ET BISETS.

Les gros pigeons cauchois, quand ils sont blancs, gros et tendres, servent à faire des plats de rôts, vous les servez bardes ou piqués, suivant le goût du maître; vous en faites aussi beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée et aux pois.

Vous les échaudez et vuidez, et coupez en quatre, mettez-les dans une casserole avec un litron de pois fins, mettez un litron pour quatre pigeons; un morceau de bon beurre, un bouquet, passez-les sur le feu, metrez-y une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon et un peu de jus.

Quand ils sont cuits mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de sucre gros comme une noissette, et du sel fin.

Si vous n'avez ni jus ni coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon.

Vous les mettez aussi coupés en quatre, en fricassée de poulets.

Vous les mettez aussi au roux comme la poitrine de veau, page 88.

Vous les servez aussi en fricandeau, à la crapaudine; vous les faites refaire sur le feu après les avoir vuidés; coupez-les en deux et les accommodez après comme le carré de mouton sur le gril et le servez de même, p. 48.

Gros pigeons de plusieurs façons.

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons, fai-

tes-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir; mettez autour des choux-fleurs cuits dans un blanc, et servez par-dessus une sauce au beurre.

Une autrefois vous mettrez un rageût de concombres, et de petis oignons, ou de montans de cardes comme vous le jugerez à propos.

Des petits pigeons de voliere.

Ils se servent pour plats de rôts, faites-les cuire à la broche enveloppes de lard, et de feuilles de vignes dans le tems.

Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons.

Si vous voulez les servir en entrées de broche, vous les flambez et vuidez; hachez leur foie avec un peu de lard et très peu de sel, remettez dans le corps le foie avec le lard, faites-les cuire a la broche enveloppes de lard et de papier.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec différentes sauces ou differens ragoûts.

Comme

Sauce à l'échalote.
Sauce à la ravigote.
Sauce au beurre.
Sauce aux petits œufs.
Sauce à l'Italienne.

En ragoûts vous en mettez

Aux morilles.
Aux mousserons.
Aux truffes.
Aux pointes d'asperges.
Aux petits pois.
Aux montans de cardes.
Aux laitues farcies.

Pigeons à la bourgeoise

Vous les échaudez, vuidez et troussez les pates en dedans, faites-les blanchir un moment et les retirez à l'eau fraiche, épluchez-les et les mettez dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes sortes de champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre et cuits à moitié, sel, poivre.

Quand ils sont cuits mettez-y un peu de coulis et servez à courte sauce.

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec du bouillon et un peu de persil haché.

Compote de pigeons.

Ayez des petits pigeons échaudés, les pates troussés dans le corps, faites-les blanchir, ôtez le cou et les ailes, après les avoir épluchés mettez les dans une casserole avec deux ou trois truffes si vous en avez, des champignons, quelques foies de volaille, un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre, passez-les sur le feu, mettéz-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus et moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire et réduire à courte sauce, ayez soin de dégraisser; en servant un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc, que le tout soit cuit à propos et d'un bon sel.

Pigeons au basilic

Prenez des petits pigeons que vous échaudez après les avoir vuides & troussez les pates en dedans, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf. page 29, en mettant un peu plus de basilic: quand ils sont cuits, retirez-les de la braise pour les mettre refroidir, trempez-les ensuite dans deux œufs battus comme pour une omelette, pannez-les à mesure avec de la mie de pain, faites-les frire & servez garni de persil frit.

Des pigeons bisets

Vous les servez communément en fricassée, ou sur le gril.

Quand ils sont bien en chair, on peut les faire cuire à la broche: ces sortes de pigeons ne sont bons que pour l'ordinairé d'une maison, parce que l'on ne prend pas garde de si près pour le gout & la bonne mine.

Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus.

Prenez de bons pigeons dont vous trousserez les pattes en dedans, s'ils sont gros vous les couperez en deux, sinon vous ne ferez que les fendre par derriere

& les applatitez sans beaucoup casser les os, faites-les mariner avec de l'huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; faites-leur prendre l'assaisonnement le plus que vous pourrez, & les pannez de mie de pain, mettez-les sur le gril & les arrosez du reste de leur marinade: faites-les griller à petit feu, & d'une belle couleur dorée: quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon; vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus, pilez bien le tout ensemble, & faites-en sortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, sel, gros poivre, faites chauffer & servez sous les pigeons. Les mêmes pigeons se servent sans verjus en mettant une autre sauce claire, & un peu piquante; à la place d'huile vous pouvez vous servir de beurre, sain-doux ou bonne graisse de pot.

Pigeons en matelotte.

Prenez des pigeons de moyenne grosseur, échaudés & les pates retroussées en dedans, passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs que vous aurez fait cuire un demi-quart d'heure dans de l'eau pour les éplucher; mettez avec un quarteron de petit lard bien entre-lardé, coupé en tranches, un bouquet garni; ensuite vous mettez une pincée de farine & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos pigeons seront cuits & réduits à peu de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de lait; en servant il faut mettre un filet de verjus.

Vous pourrez les accommoder de la même façon que les pigeons cauchois & les pigeons de voliere.

Pigeons en ragoûts d'écrevisses

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés que vous faites blanchir après les avoir vuidés; fendez-les un peu sur le dos pour que cela leur élargisse un peu l'estomac, & les faites cuire avec un peu de bon bouillon & un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de gérofle, sel,

délayer la pâte jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, c'est-à-dire, qu'il faut qu'elle file en la versant de la cuillere.

Pigeons en surtout.

Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la bourgeoise; réduit à courte sauce, mettez-le refroidir, ensuite vous prenez le plat que vous devez servir qui doit aller au feu, mettez dans le fond une bonne farce de viande, arrangez le ragoût de pigeons dessus; couvrez-le ensuite avec de la même farce que dessous, de façon que l'on ne voie point le ragoût; unissez-le, avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez avec de la mie de pain; faites cuire dessous un couvercle de tourtière jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égoutez-en la graisse. Servez dessus une bonne sauce d'un coulis clair.

Pigeons en timbale.

Faites un ragoût de pigeons, quand il est fini de bon goût & froid, mettez-le en timbale comme il est expliqué ci-après à l'article des pâtés.

Pigeons aux tortues.

Vous coupez la tête & les pattes à des tortues & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni, ensuite vous les ôtez de leurs coquilles, avec soin d'ôter les amers, mettez les tortues dans un ragoût de pigeons fini de bon goût.

Pigeons en tourte.

Voyez l'article de la pâtisserie.

Pigeons à la poêle.

Plumez & vuidez de petits pigeons, laissez-leur les pattes & les faites refaire légerement sur le feu, passez-les dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre; ensuite vous les mettez avec tout leur assaisonnement dans une autre casserole foncée de tranches de veau, que vous avez fait blanchir un instant à l'eau bouillante, mettez-y un demi verre de vin blanc, couvrez-les de bardes de lard & d'une

feuille de papier blanc, mettez un couvercle sur la casserole & les faites cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que migeoter; ensuite vous dégraissez la cuisson, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les pigeons.

Pigeons en hatelet.

Vous vous servez d'un ragout de pigeons que l'on a desservi de la table, mettez dans le ragoût un morceau de beurre, faites-les chauffer, & pour le mieux mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs, ensuite vous embrochez le tout dans des petits hatelets, faites tenir la sauce après, pannez-les & les faites griller de belle couleur. Servez sans sauce.

Pigeons en crépine.

Avez cinq petits pigeons échaudés & blanchis un instant à l'eau bouillante, après leur avoir troussé les pattes dans le corps, faites les cuire une demi-heure avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de gerofle, sel, poivre; ensuite mettez-les refroidir, faites une farce avec de la rouelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain desséchée avec du lait ou de la crême, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre; liez de trois jaunes d'œufs & les blancs fouettés, enveloppez chaque pigeons avec une farce & un morceau de crépine, ensuite faites tenir la crépine avec de l'œuf battu, pannez-les par-dessus & les mettez prendre couleur dessous un couvercle de tourtière pendant une demi-heure à petit feu, pour que la farce ait le tems de cuire, essuyez les de leur graisse, & les servez avec la sauce de la cuisson des pigeons que vous dégraissez, passez au tamis; ajoutez-y un peu de coulis pour la lier.

Pigeons en beignets.

Servez vous de ceux que l'on a desservis de la table, coupez-les par moitie & leur faites prendre goût dans un assaisonnement, mettez-les refroidir, ensuite vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel, faites-les frire. Servez garni de persil frit.

Pigeons à la dauphine.

Ce sont des pigeons échaudés que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet, & vous les servez ensuite avec des ris de veau glacés, comme les fricandeaux. Voyez fricandeau, page 98.

CHAPITRE IX.

Du gibier en général.

Nous comprenons, sous le nom de gibier, les faisans & faisandeaux, les canards sauvages, appellés oiseaux de riviere.

Les sarcelles.
Les rouges.
Les albrans.
Les alouettes, apelées mauviettes.
Les bécasses.
Les bécassines.
Les bécots.
Les cailles & cailleteaux.
Les guinards.
Les ortolans.
Les ramiers & ramereaux.
Les perdreaux rouges.
Les perdreaux gris.
Les merles.
Les grives.
Les gélinottes.
Les pluviers.
Les rouges-gorges.
Les vanneaux.

Du gibier à poil.

Les lievres.
Les Levrauts.
Les lapins.
Les lapereaux.

De la venaison.

Sous le nom de venaison ou viande noire, l'on y comprend

Le chevreuil.
Le daim.
Le faon.
Le cerf.
La biche.
Le sanglier & le marcassin.

Voici la façon d'accommoder toutes sortes de gibier & venaison.

Des faisans, comment les servir.

Les faisans & faisandeaux se servent ordinairement pour rôt.

Vous les vuidez & piquez, faites-les cuire à la broche, & les servez de belle couleur.

Vous les servez aussi en entrée de broche, pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard rapé, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre ; enveloppez-les de bardes de lard & de papier, les servez avec une sauce à la provençale ou autre petite sauce dans le goût nouveau.

Vous en faites aussi de pâtés chauds & froids, ou en terrine.

Les canards sauvages, comment les servir.

Les canards sauvages ou oiseaux de riviere, la femelle est estimée la meilleure, se servent ordinairement pour rôt sans être piqués ni bardés après les avoir flambés & vuidés.

Vous en faites aussi des entrées étant cuits à la broche & refroidis, *vous en tirez des filets* que vous mettez à différentes sauces, comme au jus d'orange, aux anchois & capres, en salmis que vous trouverez à l'article des alouettes.

Des rouges, sarcelles, albrans, comment les accommoder.

Les sarcelles se font aussi cuire à la broche flambées & vuidées sans être piquées ni bardées, & se servent pour rôts

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier & les servez avec ragoût d'olives.

Aux truffes.
Ragoût de montans de cardons.
Aux navets.
Ou sauce à la rocambolle.

Les rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt après les avoir flambés & vuidés.

Les albrans se mangent comme les sarcelles.

Alouettes de plusieurs façons.

Les alouettes se mettent cuire à la broche, piquées ou bardées moitié l'un & moitié l'autre, vous ne les vuidez point, & mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe

Servez les alouettes sur les rôties pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi de plusieurs façons pour entrée. *Elles se mettent en tourte*, pour lors vous les vuidez, ôtez-en le gigier, & le restre mettez-le avec du laid râpé dans le fond de la tourte & mettez dessus les alouettes, après leur avoir ôté les pattes & la tête, & que vous les avez passées sur le feu dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout hâché, & laissez refroidir.

Vous finirez la tourte, comme il sera expliqué à l'article général des tourtes.

Alouettes en salmis à la bourgeoise.

Elles se servent en salmis à la bourgeoise quand elles sont cuites à la broche; (vous vous servez de celles que l'on a desservies de la table) vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps; jetez les gigiers, & le reste servez-vous-en avec les rôties, pilez le tout dans un mortier, delayez ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon, passez le à l'étamine & assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée un filet de verjus, faites chauffer dedans les alouettes sans qu'elles bouillent, & servez garni de croûtons frits.

Toutes sortes de salmis à la bourgeoise se font de la même façon, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

Alouettes en ragoût.

Ayez une douzaine d'alouettes que vous plumez, flambez & vuidez, troussez les pattes pour les faire passer dans le bec comme pour rôt, passez les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur; faites bouillir & réduire au point d'une sauce liée, dégraissez & assaisonnez de sel, gros poivre. Ce même ragoût étant desservi de la table se peut mettre *en caisse*: vous foncez le plat que vous devez servir avec une bonne farce de viande, mettez le ragoût dessus, couvrez-le avec de la même farce; unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf;

pannez de mie de pain; faites cuire dessous un couvercle de tourtière, ensuite vous égoutez la graisse & mettez dans le fond une sauce d'un jus clair.

Des ramiers & ramereaux.

Les ramiers & ramereaux sont une espece de pigeons sauvages qui se servent pour d'excellens plats de rôts.

Vous les piquez & faites cuire de belle couleur, vous en faites aussi des entrées de plusieurs façons, vous n'avez qu'à consulter l'article des pigeons.

Des perdreaux, comment les distinguer des perdrix.

Les perdreaux gris se connoissent d'avec la perdrix, quand ils ont la premiere plume de l'aile pointue, le bec noir & les pates noires, vous êtes sûrs qu'ils sont jeunes; pour la bonté il faut distinguer la fraicheur & le bon fumet.

Les perdreaux rouges se distinguent à la premiere plume de l'aile, il faut qu'elle soit pointue & tant soit peu de blanc au bout.

Comment accommoder les perdreaux & perdrix.

Les perdreaux se servent pour rôts, vous les plumez, vuidez & piquez; faites-les cuire de belle couleur.

Si vous voulez les servir pour entrée; vous les flambez, vuidez, & faites une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de sel, persil & ciboules hachés, mettez cette farce dans le corps; cousez-le pour que rien ne sorte, & leur troussez les pattes sur l'estomac; faites-les refaire dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre; faites les cuire à la broche enveloppes de lard & de papier.

Quand ils sont cuits vous les servez avec telle sauce & ragoût que vous jugerez à propos.

Comme:

Sauce à la carpe.	Ragoût de truffes.
Sauce à l'Espagnole.	Ragout de montans.
Sauce aux zestes d'orange.	Ragoût d'olives.
Sauce à la Sultane.	Ragoût au salpicon.

Vous mettez aussi les perdreaux sur le gril en papillotes,

Des vieilles perdrix.

Elles se font toujours cuire à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 29, en y ajoutant du vin blanc.

Quand elles sont cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles et petit lard. Voyez poitrine de veau au choux et petit lard, faites-la de même, mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Vous les servez aussi avec un ragoût de marrons, un ragoût d'olives, de truffes, de montant de cardons d'Espagne.

Elles se mettent aussi en pâté chaud et froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

Les perdreaux rouges se préparent et se servent de la même façon que les perdreaux et les perdrix grises.

Des bécasses, bécassines et bécots.

Ils se servent tous cuits à la broche pour rôts; vous les servez piqués ou bardés avec feuilles de vigne, vous ne les vuidez point, mettez dessous des rôties de pain en cuisant pour en recevoir ce qui en tombe, et servez dessous les rôties.

Vous en faites aussi des salmis quand elles sont cuites et refroidies; voyez ci-devant alouettes en salmis à la bourgeoise.

Si vous en voulez faire avec des entrées, pour lors quand elles sont plumées et flambées, vous les fendez par derriere pour les vuider, vous vous servez de tout hors du gigier; hachez le reste et le mêlez avec du lard rapé, ou un morceau de beurre, persil, ciboule hachés; un peu de sel; mettez cette farce dans leur corps et cousez l'ouverture, troussez les bécasses et les faites cuire à la broche envoloppées de lard et de papier.

Quand elles sont cuites, servez-les avec sauce ou ragoût comme aux perdreaux.

Les bécassines et bécots se servent de même.

Vous en faites aussi des tourtes, pour lors vous les vuidez et faites une petite farce comme ci dessus que vous mettez au fond de la tourte, et finissez comme il sera expliqué à l'article des tourtes.

Des cailles et cailleteaux.

Ils se servent cuits à la broche pour rôts.

Vous les plumez, vuidez, et faites refaire sur de la braise, enveloppez les de feuilles de vigne et bardez de lard; faites-les cuire et servez de belle couleur.

Si vous voulez les mettre en entrée, faites-les cuire dans une braise faite avec tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, très-peu de sel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon; faites les cuire à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, retirez-les et mettez dans leur cuisson un peu de coulis, dégraissez la sauce et passez au tamis; goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, servez dessus les cailles et cailleteaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écrevisses ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

Cailles au laurier.

Ils faut les flamber et vuider, hachez les foies que vous mêlez avec persil, ciboule, un morceau de beurre, sel, gros poivre; remettez-les dans le corps, et les faites cuire à la broche enveloppées de papier, faites bouillir un demi quart d'heure dans de l'eau quatre ou cinq feuilles de laurier et les mettez ensuite faire dans un bouillon, dans une sauce de coulis de veau. Servez dessus les cailles.

Cailles aux choux.

Faites les cuire comme il est marqué ci-après à l'article des choux, à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles.

Cailles en gratin.

Prenez six ou sept cailles que vous flambez et vuidez passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, des champignons, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, de bouillon et du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, sel, gros poivre; à moitié de la

cuisson vous y mettez un ris de veau blanchi et coupé en gros dés, rachevez de cuire et faites réduire au point d'une sauce liée ; votre ragoût étant fini de bon goût et bien dégraissé, vous le servez dessus en gratin fait de cette façon : hachez les foies des cailles, avec persil, ciboule, et les mettez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs : prenez le plat que vous devez servir, mettez cette petite farce dans le fond, et les mettez ensuite sur un petit feu jusqu'à ce que cette farce soit gratinée, servez ensuite le ragoût dessus.

Cailles au salpicon

Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braise, et vous les servitez ensuite avec un ragoût au salpicon, que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

Des ortolans, guinards et gelinottes.

Les ortolans sont de petits oiseaux très délicats et excellens, l'on en voit peu à Paris ; ils se servent pour rôts.

Les guinards et gélinottes sont aussi peu communs à Paris ; ils se servent de même pour rôt.

Des grives.

Vous les plumez et les faites refaire sans les vuider ; elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous comme des mauviettes.

Vous en faites aussi des entrées différentes, comme des bécasses : vous n'avez qu'à vous en servir de la même façon

Les merles se servent aussi de même ; il ne les faut point vuider.

Des pluviers.

Ils sont excellens quand ils sont gras, vous plumez et piquez sans les vuider ; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dessus ; quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée, servez les rôties dessous.

Si vous voulez les servir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il est expliqué à l'article des becasses, faites-les cuire de

même et servez avec une même sauce et même ragoût.

Si vous voulez les servir à la braise, faites-les cuire comme les cailles, et les servez de la même façon.

Des vanneaux.

Ils se font cuire à la broche pour rôt, et se servent comme le canard sauvage.

Des rouges-gorges.

Oiseaux excellens, ils se servent pour rôt, comme les ortolans.

DU GIBIER A POIL.

Des levrauts et lievres.

Les levrauts se servent pour rôts: ôtez la peau et les vuidez, faites-les refaire sur de la braise et les piquez; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce au vinaigre, poivre et sel, que vous servez dans une sauciere.

Si vous voulez les mettre en entrée, quand ils sont cuits et refroidis, vous en tirez des filets que vous mettez dans une poivrade liée, et servez pour entrée.

Vous les servez aussi en filets dans une sauce à l'échalote ou différentes sauces piquantes.

Les lievres se mettent en civet; vous les coupez par membres, gardez-en le sang s'il y en a; faites-le cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni, passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine et mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc; assaisonnez de sel, poivre; quand il est cuit, si vous avez de son sang, mettez-le dedans et faites lier la sauce sur le feu comme une liaison, et servez à courte sauce.

Vous faites aussi des pâtés de lievre, gâteaux de lievre, pâtés de lievre à la bourgeoise.

Pâté de lievre à la bourgeoise.

Dépouillez le lievre, gardez-en le sang; après l'avoir vuidé, coupez-le par membres et lardez par-tout avec de gros lardons roulés dans le sel, poivre, persil, ciboule,

boule, ail, le tout haché; mettez-le après dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau de vie, un morceau de beurre; faites-le cuire à petit feu, quand il est cuit & qu'il n'y a presque point de sauce, mettez le sang, faites-le chauffer sans qu'il bouille, dressez-le lievre dans ce que vous devez servir; servez le tout ensemble pour qu'il ne paroisse faire qu'un seul morceau; servez ce pâté froid pour entremets.

Lievre en haricot

Dépouillez un lievre & le vuidez, gardez-en le foie après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceau, & mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux echalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu & y mettez plein une cuillere à bouche de farine, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou du bouillon, faites cuire une heure, ensuite vous avez des navets coupés proprement, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, & les mettez cuire avec le lievre, assaisonnez de sel, gros poivre, rachevez de faire cuire & servez à courte sauce, ôtez le bouquet, servez chaudement; si le lievre est tendre, il faut mettre les navets en même tems.

Filets de lievre en civet.

Vous prenez un lievre rôti que l'on a desservi de la table, levez-en toutes les chairs & les coupez en filets, concassez un peu les os & les mettez avec les flancs dans une casserole, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, & deux verres de vin rouge, sel, poivre; faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les filets de lievre avec un peu de vinaigre; faites chauffer sans bouillir.

Levraut au sang.

En dépouillant & vuidant un levraut, prenez garde d'en perdre le ſang que vous mettez à part, coupez-le par membres & le lardez de gros lard ſi vous voulez, mettez-le dans une caſſerole avec le foie & gros comme un œuf de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez-le ſur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-ſetier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, ſel, gros poivre, faites bouillir juſqu'à ce que le levraut ſoit cuit & qu'il reſte peu de ſauce; prenez le foie qui est cuit, écraſez-le bien & le mêlez avec le ſang que vous avez gardé: quand vous êtes prêt à ſervir mettez-y le ſang pour faire lier ſur le feu ſans bouillir, comme une liaiſon de jaunes d'œuf, enſuite vous y jeterez une demi-poignée de capres fines entieres, & ſervez chaudement.

Filets de lievre à la poivrade.

Prenez un lievre ou un levraut qui ait été cuit à la broche & que l'on a deſſervi de table, vous enleverez les chairs pour les couper par filets, ſi vous n'en avez point aſſez pour garnir un plat, vous laiſſerez les os & couperez les morceaux gros & d'égale groſſeur, mettez-les dans une caſſerole avec une ſauce à la poivrade de haut goût, faites-les chauffer ſans bouillir; ſervez chaudement. Vous trouverez la ſauce à l'article des ſauces.

Des lapins & lapereaux, comment connoître les jeunes.

Pour connoître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter ſur le dehors des pattes de devant au deſſus du joint, ſi vous y trouvez une groſſeur comme une petite lentille, c'eſt une marque qu'il eſt jeune; vous les connoiſſez encore à la tête, parce qu'ils ont le nez plus pointu & l'oreille plus tendre: cette marque n'eſt point ſi ſûre que celle de la patte.

Pour le fumet il faut les fleurer au ventre, & l'uſage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoiſſez le levraut d'avec le lievre, de la même façon.

Des lapins & lapereaux de plusieurs façons.

Les lapereaux se servent pour rôt, vous les depouillez & vuidez & faites refaire sur de la braise, il faut les piquer & faire cuire à la broche; servez-les de belle couleur.

Ils vous servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets; coupez-les par membres et les faites dégorger long-tems dans de l'eau, & faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets, page 87.

Vous en servez aussi de marinés après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, page 31, & les servez de même.

Lapins au coulis de lentilles.

Coupez-les par membres & les faites cuire avec bon bouillon, de petit lard, & un bouquet garni, sel, & poivre fort peu.

Vous faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon, sans sel; quand elles sont cuites, vous les passez à l'étamine avec leur bouillon; retirez ensuite le pain & le petit lard de sa cuisson, faites-les réduire après sur le feu jusqu'à ce que vous le jugiez assez lié pour le servir.

Faites chauffer dedans le lapin & petit lard, & servez s'il est de bon goût dans une terrine.

Lapin en matelotte.

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre; mettez-y les membres de lapin avec le foie, passez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre; faites cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis; si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorsque le lapin sera cuit aux trois quarts; avant que de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce & y mettez une bonne pincée de capres entieres, un anchois ha-

ché ; servez avec des croûtons passés au beurre ; arrosez le tout avec la sauce.

Lapereaux en hachis.

Prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table, levez-en toute la chair, mettez avec un peu de mouton rôti, hachez le tout ensemble, prenez les os des lapereaux que vous coupez en petits morceaux, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une demi gousse d'ail, thym, laurier basilic, passez-les sur le feu & y mettez deux bonnes pincées de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon, faites bouillir une demi-heure à petit feu ; passez la sauce au tamis & y mettez la viande hachée avec sel, gros poivre, faites chauffer sans bouillir, servez chaudement ; vous garnirez si vous voulez, le tour du hachis avec des croûtons frits comme ceux des épinards.

Filets de lapereaux aux concombres.

Prenez deux gros concombres que vous coupez en petites tranches le plus mince que vous pourrez, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de vinaigre & du sel, faites-les mariner deux heures en les retournant de tems en tems ; quand ils auront rendu leur eau, vous les presserez fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'elles soient un peu colorées, mettez-y deux pincées de farine, mouillez avec deux verres de bon bouillon, laissez cuire à petit feu une bonne demi-heure, & que le ragoût soit un peu lié ; ôtez le bouquet & y mettez des filets de lapereaux émincés, coupés comme les concombres, faites chauffer sans bouillir assaisonnez de sel, gros poivre, & servez. Pour les filets vous prenez les restes des lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table.

Filets de lapereaux en salade.

Prenez des mies de pain que vous coupez proprement

comme de gros lardons de lard, mettez-les dans une casserole pour les passer sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-les égouter, vous avez des restes de lapereaux cuits à la broche que l'on a desservis de table, levez-en toute la chair pour les couper en gros filets; prenez le plat que vous devez servir, arrangez dessus proprement les filets de pain, ceux de lapereaux & deux anchois bien lavés & coupés en très-petits filets, & des capres entieres, si vous avez de petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les mettez, & entremêlez tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en dessin, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table.

Lapins en petits pois.

Coupez-les par morceaux & les faites cuire comme les poulets aux petits pois que vous trouverez ci-devant, page 126.

Lapins en papillottes.

Prenez un lapereau tendre que vous coupez par membres, mettez-le mariner avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine, enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc, beurrez ou huilez le papier en dehors; faites cuire à très-petit feu sur le gril en mettant encore un autre feuille de papier graissée dessous, servez avec le papier.

Lapereaux au gîte

Farcissez deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, gros poivre, cousez-les & troussez les pattes dessous le ventre, & celles de devant sous le nez, mettez-y des brochettes pour les faire tenir, faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis, faites réduire au point d'une sauce. Dressez sur les lapereaux comme s'ils étoient au gîte.

Lapereaux en caisse.

Coupez-les par membres et les faites cuire en ragoût, et vous les finirez comme les pigeons en surtout, que vous trouverez ci devant, page 159.

Laperaux aux fines herbes.

Coupez les par membres & les mettez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thym, laurier, basilic hachés comme en poudre, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus & du bouillon, sel, gros poivre, faites cuire & réduire au point d'une sauce; quand vous êtes prêt à servir, prenez les foies qui ont cuits avec la fricassée, écrasez-les & les mettez dans la sauce.

Lapereaux en gratin.

Faites-les cuire comme les précédens, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet & point hachées; vous les servirez sur un gratin fait comme celui des cailles en grain, ci-devant p. 166.

Lapereaux à l'Espagnole.

Faites-les cuire étant coupés par membres avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, ensuite vous les servirez avec une sauce à l'Espagnole, que vous trouverez à l'article des sauces.

Lapereaux en galentine.

Il faut les désosser à forfait, & les finir comme le cochon de lait en galentine, que vous trouverez ci-devant, page 114. Quand vos lapins seront cuits, si vous voulez les servir pour entrée, vous les retirez tout chaud pour les bien essuyer de leur graisse, & les servirez avec une sauce à l'Espagnole : ordinairement on les sert pour entremets froids; pour lors vous les laissez refroidir dans leur cuisson, comme il est dit pour le cochon de lait.

Lapereaux en hatelet.

Coupez-les par membres & les faites cuire avec un

demi verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; lorsqu'ils sont cuits, faites réduire la sauce pour qu'elle s'attache après la viande; mettez refroidir, embrochez-les à de petites brochettes, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les & les retrempez dans de la graisse pour les panner une seconde fois, faites-les griller de belle couleur. Servez à sec avec les brochettes.

Lapereaux en poupeton.

Faites un ragoût bien lié d'un lapereau coupé par membres avec un ris de veau, champignons; quand il est fini & froid, vous avez une farce faite comme celle du pain de veau, que vous trouverez ci-devant, page 94. Vous finirez votre poupeton de lapin de la même façon que le pain de veau.

Lapereaux roulés aux pistaches.

Désossez à forfait un ou deux lapereaux, & faites une farce de leurs foies avec quelqu'autre viande cuite, de la mie de pain passée dans du lait, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs; étendez cette farce sur les lapereaux, roulez-les ensuite & les ficelez, faites-les cuire avec un peu de vin blanc, de bouillon, un bouquet garni; la cuisson faite, dégraissez la sauce, & la passez au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce; en servant sur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de pistaches échaudées.

Lapereaux en tortue.

Vuidez un lapin, laissez le foie, & ôtez l'amer; désossez le lapin seulement dans le milieu du rable, faites un trou à la peau pour y faire passer la moitié du devant du lapin, il se trouvera renversé & prendra la figure d'une tortue, ficelez-le & le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre: la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le lapin.

Lapereaux en bigarrures.

Ayez un ou deux lapereaux que vous derouillez & vuidez, hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moelle de bœuf, persil, ciboule, sariettes hachés, sel, gros poivre, liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau que vous coufez pour qu'elle ne sorte pas, & les faites refaire sur la braise, coupez des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux, avec autant de filets de petit lard, bien entrelardé, couvrez-en tout le corps des lapereaux, en mettant un filet de pain & un filet de petit lard, de façon qu'on ne voie que la tête des lapereaux, enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurrées pour les faire cuire à petit feu à la broche; quand ils seront cuits & le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard & le jus de leur cuisson où vous ajouterez un filet de verjus.

Lapins à la bourgeoise.

Coupez-le par membres & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni de champignons, & culs d'artichaux blanchis, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre.

Qand il est cuit & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs delayés avec du bouillon, un peu de persil haché, servez assaisonné de bon goût.

Les lapins se servent comme les lapereaux, si c'est pour ragoût où ils ont le tems de cuire.

Ils ne sont pas bons pour la broche, ni marinés, ni en papillotes & en caisse.

Boudin de lapin.

Prenez trois demi-setiers de lait que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboule entiere, thym, laurier, basilic; faites réduire ce lait à un tiers, quand il est réduit & passé au tamis, mettez dedans plusieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits carrés,

un peu de sel fin et fines épices; mêlez dix jaunes d'œufs, faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant toujours; quand tout est bien mêlé et point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long, ne les emplissez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils enfleront et feroient crever votre boudin.

Quand ils sont prêts, mettez-les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure.

Pour voir s'ils sont cuits, vous les piquez un peu avec une épingle, s'il en sort de la graisse, c'est marque qu'ils sont cuits, vous les retirerez dans de l'eau fraîche, et les mettez après sur un plat pour les faire griller. Ils se servent à sec pour hors-d'ouvre.

De la viande noire, appelée venaison.

Je ne ferai pas une grande explication sur la viande noire sauvage, parce qu'elle est fort peu en usage chez les bourgeois; l'on y comprend ordinairement.

Le chevreuil. Le cerf.
Le daim. La biche.
Le sanglier. Le faon.
Le marcassin.

Le cerf, la biche, le chevreuil, le daim, le faon se préparent tous de la même façon, les quartiers de devant et de derriere se servant marinés et cuits à la broche, la marinade se fait avec vinaigre, sel, poivre et un peu d'eau.

Vous les servez aussi en bœuf à la mode, en pâté froid, et en pâté en pot.

Du sanglier.

La hure, qui sert à faire un entremets froid des plus estimés, se fait cuire comme la hure de cochon, les pieds se mettent à la sainte Menehoult comme les pieds de cochon, le reste comme le filet.

Les quartiers de derriere et de devant se servent cuits à la broche après les avoir fait mariner; en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, et en pâté en pot.

Le marcassin se sert piqué pour un beau plat de rôt.

Hachette de toute sorte de viandes cuites à la broche.

Prenez de la viande cuite à la broche telle que vous l'aurez, soit viande de boucherie, ou volaille, ou gibier, vous la couperez par tranches fort minces, mettez-la dans une casserole avec un peu de persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre; faites migeoter le tout sur le feu pendant un quart d'heure: prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de la sauce de votre viande avec de la mie de pain; arrangez votre viande sur la mie de pain, et remettez sur la viande encore un peu de mie de pain; faites attacher sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat; vous mettrez ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.

CHAPITRE X.

Poissons de mer et d'eau douce.

APrès la description des viandes terrestres dont je viens de démontrer l'usage, il est tems de passer à celles qui nous servent les jours maigres par la variété des poissons, tant de mer que d'eau douce, et les changemens que l'on en peut faire pour diversifier nos tables; je commencerai par la marée, comme celle qui nous fournit avec plus d'abondance

Le turbot.
La barbue.
Le saumon.
L'esturgeon.
L'alose.
Le cabillaud ou morue fraiche,
La raie.
La merluche.
La morue salée.
La limande.
Le carlet.
La sole.
La plie.
Le mulet ou surmulet.
L'éperlan.
Le maquereau
Le thon et la thontine.
La vive.
La macreuse.
La sardine.
Le rouget.
Le hareng frais.
Le merlan.
L'anchois.
Le bar.
Le vaudreuil.
La lubine

En coquillages.

L'écrevisse de mer.
Les homars.
Les moules.
Les huitres.

Du turbot et barbue, comment les accommoder.

Ils se préparent l'un et l'autre de la même façon.

Vous les faites cuire dans une casserole de la grandeur de votre poisson, moitié saumure et moitié lait, mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe, faites-le bouillir très-doucement, qu'il ne fasse que frémir sur les bords, autrement le poisson se romproit: quand il fléchit sous les doigts votre poisson est cuit, servez-le à sec sur une serviette, garni de persil verd autour, pour un plat de rôt.

Si vous voulez les servir pour entrée.

Si c'est en maigre, vous le mettez dans le plat que vous devez le servir, et mettez dessus une sauce à l'huile, vous mettez dans une casserole de l'huile fine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, faites chauffer la sauce sans qu'elle bouille et servez dessus le turbot.

Turbot aux capres.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé et haché, et des capres fines, remuez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, et servez dessus le turbot.

Vous pouvez aussi le servir avec une sauce à la bechamel.

Faites réduire trois demi-setiers de crême à moitié, mettez-y un peu de sel, et servez dessus le turbot,

Vous le servez encore avec une sauce hachee maigre, ou avec un ragoût d'écrevisses.

Turbot et barbue au gras.

Si vous voulez les faire cuire de la même façon qu'en maigre, ils seront plus naturels et coûteront moins.

Vous mettrez dessus différentes sauces grasses, comme sauce

A l'espagnol
Sauce haché.
Sauce au vin de champagne, et ragoût de crête,

Ragoût de ris de veau, et petits œufs.
Ragoût au salpicon.
Ragoût d'huitres.
De truffes.
De mousserons.

Pour le faire cuire en maigre, faites une saumure de cette façon.

Mettez dans une casserole une bonne poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboule, girofle, faite bouillir le tout ensemble à petit feu une demi-heure, laissez-le reposer après et le tirez au clair: passez le au tamis, vous mettez après deux fois autant de lait dans cette saumure, et faites cuire dedans votre poisson à très-petit feu, qu'il ne fasse que frémir.

Toutes sortes de court-bouillons blancs pour le poisson se font de la même façon.

Turbot et barbue cuits au gras.

Mettez-le dans une turbotiere, avec bonnes tranches de veau, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, et le couvrez par tout de bardes de lard, faites-le suer à petit feu, et y mettez après un verre de vin de champagne; quand ils est cuit, vous le servez avec differentes sauces grasses, ou ragoût.

Si vous voulez le servir dans son naturel.

Qand ils est cuit, vous le dressez dans le plat que vous devez servir, vous passez sa cuisson au tamis, dégraissez la et mettez dedans deux cuillerées de coulis.

Si elle est trop longue, faites-la réduire, et servez dessus le turbot

Si vous le servez de cette façon, ne mettez que très-peu de sel dans sa cuisson.

Du saumon frais, comment l'accommoder.

Il se coupe en tranches ou bardes, vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon beutre, sel, poivre, faites-le griller en l'arrosant de sa marinade, et servez dessus des sauces ou ragoût, comme il est expliqué pour le turbot

Vous le servez aussi cuit au court-bouillon avec les mêmes sauces ou ragoûts.

Si vous les servez pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point; quand il sera cuit, mettez le à sec sur une serviette, et du persil verd autour.

Si c'est pour entrée, il faut l'écailler et laisser le morceau entier comme pour rôt, le court-bouillon pour le faire cuire se fait en mettant dans une petite marmite, suivant comme votre morceau de poisson est gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un morceau de beurre, ficelez votre poisson et le faites cuire dans ce court-boullon.

Toutes sortes de poissons, au court-bouillon se font cuire de même.

Saumon en caisses.

Prenez deux tranches de saumon frais de l'épaisseur d'un bon demi-doigt, mettez-les mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboule, un peu de champignons, une demi-gousse d'ail, une échalote, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, ensuite vous faites une caisse de papier blanc, de la grandeur de deux tranches de saumon, frotez le dessous avec de l'huile, et la mettez sur un plat, mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement, panuez le dessus avec de la mie de pain, mettez cuire au four, ou sinon vous mettrez le plat sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtiere et du feu dessus; quand le saumon sera cuit et le dessus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez du jus de citron en servant; si vous voulez y mettre une sauce à l'espagnole, il faudra dégraisser la cuisson du saumon avant que de la mettre.

De l'esturgeon, comment l'accomoder.

Il se sert cuit à la broche: vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour la faire, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, ail, fines herbes, clous de girofle, un demi-setier d'eau, un peu de vinaigre, faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant.

Quand elle est tiede, mettez dedans l'esturgeon; quand il est assez mariné, faites-le cuire à la broche, et le servez avec toutes sortes de bonnes sauces maigres. *Vous pouvez* aussi le faire cuire au court-bouillon, comme le saumon, et le servir avec les mêmes sauces maigres.

Esturgeon en gras à la broche.

Lardez-le de gros lard, et le servez avec toutes sortes de bonnes sauces, comme à l'Italienne, à l'Espagnole, à la ravigote ou ragoûts de trufles, morilles, mousserons, de ris de veau, de crête et de petits œufs.

Esturgeon à la braise.

Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau et bardes de lard, un demi-setier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, sel, poivre, de bon bouillon.

Quand il est cuit, servez-le avec la même sauce ou même ragoût que quand il est cuit à la broche.

Esturgeon à la matelote.

Coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, et les mettez égoutter, prenez un morceau d'esturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces, mettez-les dans un plat, arrangez sans être les unes sur les autres avec un morceau de beurre, sel, gros poivre; faites-les cuire à petit feu, et à mesure qu'elles sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre, il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson, ôtez-les du plat, et y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, et ensuite de l'échalote, persil, ciboule, le tout haché, et mouillez avec deux verres de vin rouge; faites bouillir le tout ensemble un quart d'heure, remettez l'esturgeon dans la sauce pour le faire chauffer sans bouillir, jettez-y un peu de capres hachés, et garnissez les bords du plat avec vos croûtons de pain frit, vous aurez soin de les arroser un peu par-dessus avec de la sauce.

De l'alose, comment l'accommoder.

Les aloses de Seine sont estimées les meilleures, vous les servez entieres ou par moitie.

Si vous voulez les servir pour un plat de rôt, vuidez-les et ne les écaillez point, faites-les cuire dans un court-bouillon comme le saumon.

Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette, garnie de persil verd.

Si c'est pour entrée, écaillez-la et la servez avec différentes sauces, comme aux capres, à l'huile, à l'Italienne.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, après l'avoir écaillée et vuidée, fendez-la un peu par le dos et la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, sel, poivre, faites-la griller et l'arrosez de tems en tems avec de sa marinade.

Quand elle est cuite, cela se connoît quand l'arrête n'est plus rouge, vous la servez dessus un ragoût de farce assaisonné de bon goût; *étant grillée*, vous pouvez aussi la servir avec une sauce aux capres et anchois.

Du cabillaud, comment l'accommoder.

Le cabillaud ou morue fraîche se fait cuire dans un court bouillon blanc comme le turbot.

Voyez ci-devant page 180.

Servez-le dans le même goût et même sauce ou même ragoût tant en gras qu'en maigre.

Morue fraîche en dauphin au ragoût de laitances de carpes et pointes d'asperges.

Prenez une morue bien fraîche, que vous écaillez et vuidez, il faut la ciseler et l'essuyer, vous la faites après mariner deux heures avec de l'huile fine, sel, poivre, persil et ciboules entieres, une gousse d'ail, une feuille de laurier.

Prenez ensuite une brochete de fer, que l'on appelle hatelet, passez-la dans la morue fraîche en commençant par les yeux, le milieu du corps, et finissez par la queue, en lui faisant prendre la figure d'un dauphin.

Mettez-la sur une tourtiere, et l'arrosez de sa marinade.

Faites la cuire au four.

Quand elle est cuite retirez le hatelet et la dressez sur le plat que vous devez la servir.

Servez dessus un ragoût fait de cette façon.

Prenez trois laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans l'eau; prenez aussi des pointes d'asperges aussi bouillies un moment dans l'eau, mettez le tout dans une casserole avec un bon moreau de beurre, des champignons, et bouquet de persil et ciboules, passez-le par le feu, et y mettez une pincée de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc et bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût est cuit, la ſauce réduite et assaisonnée de bon goût, mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs et de la crême, faites lier la ſauce ſur le feu, et ſervez dessus la morue.

Pour le mieux, ne mettez vos asperges que quand le ragoût et presque fini.

De la raie, comment l'accommoder.

La bouclée est estimée la meilleure, et se ſert de plusieurs façons, comme les autres raies.

La façon la plus bourgeoise ſe fait en la mettant cuire dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de ſel: après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraiche, et l'amere du foie ôte, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise point trop, retirez-la ensuite ſur le plat pour l'éplucher; coupez les bords pour la propreté.

Si elle n'étoit point assez cuite, après l'avoir épluchée, c'est ce que vous connoîtrez, si elle ſe trouve trop ferme et que l'arrête en ſoit rouge, ce qui ne doit pas être si la raie est bien fraîche, remettez-la ſur un fourneau avec un peu de ſon court-bouillon; quand vous êtes prêt à la ſervir, égoutez-la, et ſervez dessus telle ſauce que vous jugerez à propos: *comme sauce* au beurre avec des capres et anchois, ſauce à l'huile, ſauce au beurre noir et perſil frit.

Pour cette derniere ſauce, vous faites chauffer la raie dans le plat que vous devez ſervir avec du vinaigre, ſel et un peu de gros poivre; mettez par-dessus le beurre noir et perſil frit autour.

Raie à la ſainte Menehoult.

Arrachez-en la peau et la coupez par morceaux larges

de deux doigts, faites-la cuire une demi-heure à très-petit feu, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine que vous délayez ensemble, mouillez peu à peu avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, oignons en tranches, racines en zestes; faites bouillir un bon quart d'heure, & ensuite vous y mettez votre raie pour la faire cuire; la cuisson faite, trempez la raie dans le plus gras de la sauce pour la panner & griller en l'arrosant avec un peu de beurre, servez à sec & une rémolade dans une sauciere. Vous trouverez la remolade dans l'article des sauces.

Raie marinée frite.

Arrachez la peau & la coupez par morceaux comme la précedente, pour la faire mariner deux ou trois heures avec un peu d'eau, du vinaigre, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, oignons en tranches, zestes de racines, clous de gérofle; ensuite vous l'égoutez & essuyez pour la fariner & faire frire. Servez avec persil frit.

Raie à la sauce de son foie.

Faites-la cuire comme il est dit à la page 184. Pour la sauce vous la ferez de cette façon: mettez dans une casserole, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre, passez-les quelques tours sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; ensuite un morceau de beurre, capres & un anchois haches, le foie de la raie cuit & écrasé, sel, gros poivre, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, faites lier sur le feu. Servez sur la raie.

Raie au fromage.

Arrachez la peau à une belle moitié de la raie bouclée, coupez-la en quatre morceaux égaux & la lavez, faites-la cuire avec un demi-setier de lait, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une gousse d'ail, deux clous de gérofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, poivre; faites bouillir avant que de mettre la

raie (pour la cuire il faut peu de tems), retirez-la de la sauce pour l'égouter, passez la sauce au tamis & la faites réduire au point d'une sauce liée, mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir, & par-dessus une petite poignee de fromage de Gruyere rapé, arrangez dessus les morceaux de raie, & entre la raie vous avez pour garnir une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon & bien égoûtés, & deux petits morceaux de pain frits coupés en rond, vous les entremélez l'un avec l'autre arrangés proprement, mettez par-tout par-dessus le restant de la sauce, couvrez avec du fromage de Gruyere rapé ou du parmesan; si vous voulez pour le mieux, mettez votre plat sur un petit feu, qui bouille bien doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, glacez le dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu : quand le dessus sera d'une belle couleur dorée, servez.

De la merluche, comment l'accommoder.

La merluche la plus blanche est estimée la meilleure, avant que de la mettre tremper, battez-la bien partout avec un marteau pour l'attendrir; faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau; vous la faites cuire un moment avec de l'eau de riviere, retirez-la & la mettez en morceaux par feuillets.

La sauce à la gascogne est celle qui convient le mieux. Mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de sel, si elle est trop douce; mettez la casserole sur un fourneau en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & la mangez dans le moment parce que cette sauce, à mesure qu'elle se refroidit, se tourne.

De la morue salée, comment l'accommoder.

Pour connoître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, de grands feuillets; il faut la laver après l'avoir écaillée, faites-la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de riviere, mettez-la après égouter & la levez par feuillets ou la laissez entiere si vous voulez, mais la façon n'en est pas propre.

Vous la servez avec telle sauce que vous voudrez ; mettez dans une casserole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre, délayez-la avec un peu de lait, mettez-y aprés du verjus en grain, faites lier la sauce sur le feu, mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût, & servez.

Dans une autre saison, à la place de verjus, mettez-y persil & ciboules hachés.

Morue à la maître d'hôtel.

Prenez l'endroit de morue que vous voulez, après l'avoir écaillée & lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un poëlon ou chaudron, mettez-la sur le feu ; quand elle sera prête à bouillir écumez-la, & l'ôtez du feu aussi-tôt qu'elle bout, couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart d'heure, ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égouter, mettez-la sur un plat avec du persil, ciboules hachés, gros poivre, muscade rapée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus, faites chauffer en la retournant, & la servez tout de suite.

Queue de morue farcie.

Mettez dans une casserole deux grandes poignées de mie de pain passée a la passoire avec une chopine de lait, faites bouillir & dessécher sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez refroidir ; après vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, persil, ciboule hachés, sel, poivre & six jaunes d'œufs, prenez une queue de morue & la faites cuire à l'eau comme la precedente, après qu'elle est égoutée, vous en prenez toute la chair & ne laissez que l'arrête, levez-la par filets, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre avec des champignons coupés en filets, persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, passez-le sur le feu, mettez-y une demi-cuillerée de farine, mouillez avec un demi-setier de lait, de gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit epaisse, alors vous y mettrez la morue avec trois jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir, & mettez refroidir, prenez le plat que vous devez servir, mettez-y dessus l'arrête de la queue, & le petit bout

de la queue vous l'envelopperez d'un papier beurré ; faites un bord sur tous les tours de l'arrête avec une partie de la farce, mettez le ragoût de morue dans le milieu, couvrez-le par-dessus avec le restant de la farce, de façon que l'on ne voie point le ragoût, & que cela vous forme une queue de morue, unissez par-tout avec un couteau, trempez dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites cuire & prendre belle couleur au four ou dessous un couvercle de four de campagne; quand elle sera cuite de belle couleur, servez, les bords du plat bien essuyes, vous pouvez y mettre dans le fond une sauce faite avec un verre de bon bouillon, gros comme une noix de beurre manie de farine, une cuilleree de verjus, peu de sel, gros poivre ; faites lier sur le feu.

Morue à la provençale.

Prenez de la morue cuite à l'eau bien égouttée, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de l'échalote, un peu d'ail, persil, ciboule, du citron en tranches, la peau ôtée, de gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitie d'un œuf de beurre, arrangez la morue dessus, remettez par dessus le même assaisonnement que dessous, et panez ensuite avec de la chapelure de pain, mettez le plat sur un petit feu pour qu'elle bouille doucement, faites lui prendre couleur par dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtiere.

Morue au beurre noir.

Faites-la cuire dans de l'eau & égoutez, mettez-la sur le plat que vous devez servir avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, de gros poivre, faites-la bouillir un demi-quart d'heure, & mettez dessus du beurre, tout bien chaud avec du persil frit.

Morue à la sauce aux capres & anchois.

Faites cuire votre morue dans de l'eau, après l'avoir égoutée, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, & mettez par desus une sauce aux capres & anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces.

Morue à la crême.

Faites-la cuire dans de l'eau, après qu'elle est égoutée vous la levez par feuillets, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, de gros poivre, mouillez avec de la crême ou du lait, faites lier la sauce sur le feu & y mettez ensuite les filets de morue, faites chauffer & servez.

Si vous voulez la panner, vous y mettrez un peu plus de beurre & trois jaunes d'œufs, dressez-la dans le plat que vous devez servir, pannez le dessus, & lui faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere.

Tourte de morue.

La morue étant cuite à l'eau, égoutée & refroidie, mettez-la par feuillets dans la pâte avec du beurre, gros poivre, un bouquet garni; la tourte étant cuite, vous ôtez le bouquet & mettez dans la tourte une sauce à la crême comme la précédente.

Morue en stinquerque.

Prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de beurre avec persil, ciboule, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, gros poivre, & quelque capres entieres, couvrez le tout avec de la morue, vous ferez plusieurs couches de cette façon jusqu'à ce que le plat soit plein; pannez le dessus avec de la mie de pain, & faites un peu bouillir sur un petit feu, & un couvercle de tourtiere par dessus pour lui donner couleur.

Morue marinée frite.

Faites-la cuire à l'eau & levez-la par feuillets; faites-la mariner & frire comme la raie, ci-devant, page 185, à cette difference qu'il ne faut que peu de sel dans la marinade.

Morue en beignets.

Ayez de la morue cuite à l'eau & bien égouttée, prenez-en les plus grands feuillets pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile & très-peu de sel, faites frire. Servez garni de persil frit.

De la limande, la sole, le carlet & la plie.

Ces quatres sortes de poissons s'acccommodent tous de la meme façon, après les avoir écaillés, vuidés et bien lavés, essuyez-les dans un linge blanc, fendez les sur le dos auprès de l'arrête, farinez-les apres pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair : si vous les laissez languir sur le feu, votre poisson sera môllasse & gras, c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

Quand il est cuit de belle couleur, retirez le sur un linge & le servez sur une servietre pour un plat de rôt.

Ces sortes de poissons se peuvent encore servir pour entrée quand ils sont frits, en mettant dessus une sauce aux capres & anchois, ou une sauce à l'huile.

En gras, avec une sauce hachee ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau & champignons.

Ils se servent encore cuits sur le gril, après les avoir marinés avec de l'huile, sel, poivre, persil & ciboules entieres que vous avez soin de retirer avant que de servir.

Quand votre poisson est sur le feu, ayez soin de l'arroser de tems en tems avec sa marinade, & le servirez après avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi les faire cuire dans un court-bouillon blanc, comme il est marqué pour le turbot, page 179, & les servez après si vous voulez dans le même ragoût que le turbot.

Soles, limandes, carlets & plies entre deux plats à la bourgeoise

Après les avoir écaillés vous prenez de bon beurre que vous faites fondre, mettez-en dans le plat que vous devez servir avec persil, ciboule, champignons, le tour haché, sel, poivre, arrangez votre poisson dessus.

Faites le même assaisonnement sur le poisson que vous avez fait en dessous, couvrez bien votre plat, & faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Qu'and il est cuit, servez à courte sauce, & mettez par-dessus un filet de verjus; *vous pouvez* aussi, après

l'avoir préparé comme ci-dessus, avant que de le faire cuire, mettre par dessus de la mie de pain & le mettre cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere.

Des éperlans, comment les accommoder.

Il ne faut point les vuider, lavez-les et bien essuyez entre deux linges, farinez-les & les faites frire à grand feu, servez pour un plat de rôt.

Vous pouvez aussi les servir entre deux plats à la bourgeoise pour entrée, comme il est expliqué ci-devant aux soles, limandes & carlets.

Du surmulet & maquereau.

Le surmulet, il faut l'écailler, vuider & bien laver, & le couper un peu sur les deux côtés.

Pour le maquereau, vous ne faites que le vuider, bien laver, & le fendez le long du dos.

Ces deux sortes de poissons, après les avoir bien essuyés dans un linge, s'accommodent de même.

Faites-les cuire sur le gril, si vous les faites auparavant tremper une demi-heure avec sel, poivre, & de l'huile, & les arrosez avec, pendant qu'ils cuisent, ils n'en seront que meilleurs; quand ils sont cuits, vous les servez après avec une sauce blanche aux capres & anchois.

Le maquereau se sert encore après qu'il est grillé, arrangez-le sur le plat que vous devez servir, fendez-le en deux, & mettez dessus persil, ciboule hachés, de bon beurre, une gousse d'ail, sel, poivre, un filet de vinaigre, mettez-le sur un fourneau pour faire un petit bouillon, servez à courte sauce.

Vous pouvez aussi le servir au beurre roux & persil frit.

Il se sert à la maître d'hôtel, quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboule haches, sel, gros poivre.

Du thon, comment l'accommoder.

Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer que l'on envoie tout mariné de Provence, & qui peut encore se mettre pour entrée; arrangez le sur le plat que vous devez servir

fur table avec de bon beurre, perfil, ciboules hachés pannez le de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtiere. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puiffiez en avoir de frais, vous en ferez le même ufage que vous faites du faumon frais.

De la vive, comment l'accommoder.

Après l'avoir ecaillée, vuidée, lavée & bien effuyée, coupez-la légérement en cinq ou fix endroits de chaque côté, faites-la tremper avec un peu d'huile, fel, poivre, faites-la griller, & l'arrofez de tems en tems avec le reftant de votre huile, fervez-la après avec telle fauce que vous voudrez, comme au beurre, capres & anchois, un peu de farine & peu d'eau, fel, poivre, faites lier fur le feu & fervez deffus les vives.

Vous pouvez encore les mettre avec une fauce au pauvre homme, fauce hachée.

Elles fe fervent auffi de beaucoup de façons différentes qui reviendroient trop cher pour le bourgeois.

Du rouget, comment l'accommoder.

Le vrai rouget ne s'ecaille point, vous le vuidez, lavez & gardez les foies.

Faites-le cuire fur le gril comme la vive, & le fervez avec les mêmes fauces; ayez foin de mettre les foies dans la fauce que vous fervirez deffus.

Ce que nous appellons rouget à Paris, eft appelé par d'autres grelot, ils ont la tête plus groffe & le corps moins en chair, il faut les faire cuire différemment.

Après les avoir vuidés & lavés fans les écailler, mettez-les cuire avec vin blanc, un peu de beurre, fel, poivre, un bouquet de racines & oignons; comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi heure le court-bouillon, pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans.

Quand ils font cuits retirez-les du court-bouillon pour enlever doucement l'ecaille par-tout hors la tête, & fervez avec les mêmes fauces que ci-deffus.

De la fardine & du hareng frais.

L'accommodage en eft de même, il faut les écailler

et

et bien laver, essuyez les avec un linge, et les faites cuire sur le gril ; quand ils sont cuits, servez-les avec la sauce suivante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuilletée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau, faites lier la sauce sur le feu, et servez sur les sardines ou harengs frais.

Harengs sorés, à la sainte Menehoult.

Ayez une douzaine de harengs sorés, coupez-leur le bout de la tête ou de la queue, mettez-les tremper quatre heures dans l'eau, et ensuite deux heures dans un demi-setier de lait ; mettez-les égoutter et essuyer, trempez-les dans du beurre chaud, mêlé avec une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre, deux jaunes d'œuf et de gros poivre, pannez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre et les faites griller legétement, mettez dans le fond du plat que vous devez servir deux cuillerées de verjus : dressez dessus les harengs

Des anchois, et de leur utilité.

Les anchois sont de petits poissons de mer que l'on nous apporte dans de petits barils, qui sont confits au sel, après les avoir bien lavés on les ouvre en deux pour en ôter l'arête, ils servent ordinairement à faire des salades et pour mettre dans des sauces, comme sauce au beurre en maigre, sauce à la rémolade, sauce au gras avec du coulis et un peu de beurre.

L'on s'en sert aussi de frits, après les avoir fait dessaler, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile et delayée avec du vin blanc, ayez soin que la pâte ne soit pas trop liquide ; quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour entremets.

Rôties d'anchois.

Prenez des tranches de pain coupées proprement de la largeur et longueur du doigt ; faites frire dans l'huile ; arrangez-les dans un plat d'entremets, mettez une sauce par-dessus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil ciboule, échalote, le tout haché, et couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des merlans.

Les merlans se servent ordinairement frits ; après les avoir écaillés, vuides, lavés & essuyés, ayez soin de leur laisser les foies dans le corps ; vous les couperez légérement en cinq ou six endroits de chaque côté, trempez-les dans la farine, faites-les frire à très-grand feu, & les servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Etant frits de cette façon, vous pouvez les servir pour entrée, en mettant par-dessus une sauce blanche avec des capres et anchois.

Si vous voulez les servir avec plus grande propreté, ôtez-en la tête & l'arrête du milieu, prenez les fils du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus, & mettez après la sauce par-dessus.

Vous pourez encore les servir à la bourgeoise, même façon que les saules & carlets, page 190.

Le bar, comment l'accommoder.

Il se fait cuire au court-bouillon, si vous voulez le servir pour un plat de rôt ; après l'avoir vuidé, lavé, faites-le cuire avec vin blanc, du beurre, de l'eau, sel, poivre, oignons, racines, persil, ciboule.

Quand il est cuit & bien égouté, servez-le sur une serviette garni de persil verd.

Si c'est pour une entrée, mettez-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile, sel, poivre, faites-le cuire sur le gril, arrosez-le de tems en tems avec l'huile qui reste dans le plat.

Quand il est cuit, servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos, comme aux autres poissons qui sont expliqué, ci-devant.

Ayez soin pour toutes sortes de poissons que vous faites cuire sur le gril, de les couper légérement en plusieurs endroits sur le côté, avant que de les mettre tremper dans l'huile.

Le vaudreuil, ce que c'est.

Le vaudreuil est un excellent poisson qui a la chair très-blanche & sert à faire de bonnes farces les jours

maigres ; ce poiſſon se trouve à la côte de provence ; on le fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons, racines, ail, perſil, ciboule, tranches de citron.

Quand il eſt cuit vous le servez sur une serviette.

De la tontine.

La tontine eſt un fort vilain poiſſon qui n'eſt qu'en pates ; quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre.

Les pates servent à faire des farces, et le corps se fait cuire et se sert comme le vaudreuil.

De la lubine.

C'est un poiſſon qui se trouve en Bretagne, et qui eſt plus gros que la morue ; on la fait cuire de la même façon que la morue & elle se sert de même.

Des ecrevisses de mer, des homars, & des crabes.

Ils se servent tous de la même façon, faites-les cuire à bon feu, l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau & du sel ; étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur, casssez-leur les pates auparavant, ouvrez l'écrevisse ou le homar par le milieu.

Servez-les froids sur une serviette & les grosse spates autour.

Des moules.

Après les avoir bien lavées, et ratissé leurs coquilles, égoutez-les & les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau, la chaleur les fera ouvrir, vous les épluchez après une à une ; ayez soin d'ôter les crabes si vous en trouvez.

Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une casserole avec un morceau de bon beurre, perſil, ciboule hachés, passez-les sur le feu ; mettez y une petite pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon ; quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier votre sauce & y mettez après un filet de verjus.

Les moules servent aussi pour un potage : après les avoir fait revenir comme il est dit ci-dessus, vous en prenez l'eau qu'elles ont rendues, que vous passez dans une serviette bien serrée crainte du sable.

Mettez cette eau dans un bon bouillon, et en réservez pour faire une liaison avec six jaunes d'œuf que vous faites lier sur le feu, en la remuant sans cesse, crainte qu'elle ne tourne.

Mettez cette liaison dans votre soupe, au moment que vous êtes prêt à servir, servez les moules autour du plat.

Des huîtres.

Elles se mangent ordinairement crues avec du poivre; *l'on en sert aussi* dans leurs coquilles, cuites sur le gril, feu dessous et pelle rouge par-dessus, quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites; elles s'appellent huîtres sautées.

Elles se servent encore grillées d'une autre façon.

Vous les ouvrez et mettez dedans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain, faites-les cuire sur le gril et la pelle rouge par-dessus.

Les huîtres servent aussi à faire des ragoût pour mettre avec differentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, sarcelles, etc.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à très-petit feu; prenez garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit.

Mettez-les après dans l'eau fraîche, retirez-les ensuite pour les bien égoutter sur un tamis, vous avez ensuite un bon coulis gras sans sel, mettez deux anchois hachés et les huîtres; faites-les chauffer sans qu'elles bouillent, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

Huîtres en hachis.

Prenez un demi-cent d'huitres au panier, que vous mettez dans de l'eau chaude, quand elle est prête à bouillir, vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche, faites-les égoutter, et après n'en prenez que le tendre.

Si vous prenez le tout, que le dur soit haché au quart très-fin.

Vous mettez ensuite le reste avec pour le hacher aussi.

Si vous voulez mêler avec de la chair de carpe, cela augmentera votre hachis, et lui donnera bon goût.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, avec persil, ciboule, champignon hachés, passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine; mouillez après avec un demi-setier de vin blanc et autant de bouillon maigre.

Mettez dedans cuire votre hachis, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce, et l'assaisonnez de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs et de la crême : servez pour entrée.

De la macreuse.

La macreuse se fait cuire dans un court-bouillon fait comme celui du saumon frais; il faut la faire cuire cinq ou six heures, et la servez avec une sauce hachée ou avec un ragoût de laitances de carpes et champignons.

Macreuse en haricot.

Plumez une macreuse et la vuidez, faites-la revenir sur de la braise comme une volaille que vous voulez mettre à la broche, après l'avoir coupée en quatre, vous la mettez dans une casserole pour la passer sur le feu avec un peu de beurre pendant une heure, ensuite vous la mettez dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, un peu de sarriette, faites cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures, ayez des navets que vous coupez proprement et les faites blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, faites un petit roux de farine, avec du beurre, et le mouillez avec de la cuisson de la macreuse, mettez-y cuire les navets; les navets et la macreuse bien cuits, vous coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec un peu de beurre, jusqu'a ce qu'elles soient de belle couleur dorée; dressez la macreuse, les navets et croûtons par-dessus, arrosez avec la sauce bien dégraissée et assaisonnée de bon goût.

DU POISSON D'EAU DOUCE.

Il est tems de venir au poisson d'eau douce, et d'expliquer ceux qui nous ſont en usage,

Nous avons

Le brochet.	La tortue.
L'anguille.	La lamproie.
La carpe.	Lécrevisse.
La truite ſaumonée, et la commune.	Le meûnier.
La perche.	Le barbillon.
La tanche.	Le goujon.
La lotte.	La brême.

Du brochet.

Si vous voulez le ſervir pour rôt, vous ne l'écaillerez point, ôtez-en les ouies avec un torchon pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vuidé, faites-le cuire dans un court-bouillon que je vais expliquer, et qui ſera le même pour tous les poissons d'eau douce.

Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.

Mettez dans une caſſerole ou une poissonniere, (vous vous réglerez à cela ſuivant la grandeur du poisson que vous avez à faire cuire, il faut qu'il trempe dans le court-bouillon) de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, ſel, poivre, un gros bouquet de perſil, ciboule, ail, giroffe, thym, laurier, basilic, le tout ficelé ensemble, quelques tranches d'oignons et de carotte; mettez le poisson cuire avec ces ingrédiens ſans l'écailler, [le même court-bouillon peut ſervir plusieurs fois], ayez ſoin, autant que vous le pouvez, d'envelopper le poisson que vous voulez faire cuire au court-bouillon avec un linge, par ce moyen vous le tirez avec plus d'aisance; quand il ſera cuit vous ne ſerez point en danger de le rompre.

Le brochet ſe sert auſſi pour entrée de pluſieurs façons.

Pour lors vous le coupez par tronçons ſans l'écailler, et le faites cuire de même au court-boüillon.

Quand il est cuit et que vous êtes prêt à servir, vous enlevez l'écaille, et le dressez sur le plat que vous devez servir, et mettez dessus une sauce blanche ou telle autre que vous jugerez à propos.

Vous le servez aussi en fricassée de poulets, après l'avoir écaille et coupé par tronçons.

Mettez-le dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons, passez-le sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, et mouillez de bouillon et vin blanc, faites-le cuire à grand feu.

Quand il est cuit et assaisonné de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs et de crême.

Le brochet sert aussi à mettre dans une matelotte : une autre fois vous pouvez le servir mariné, frit ; ce sont-là les façons les plus convenables dans le bourgeois. Voyez côtelèttes de veau marinees, page 92.

De l'anguille.

Après lui avoir ôté sa peau, vuidée, épluchée et lavée, mettez-la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, et la servez avec une sauce blanche, capres et anchois ou autre sauce.

Vous pouvez aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montant de laitue.

Quand elle est grosse vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, et la servez dans le même goût que quand elle est cuite sur le gril.

Elle se sert aussi en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau, et à garnir des entrées grasses.

Elle est aussi excellente dans des matelotes.

Anguille aux montans de laitue romaine.

Coupez-la par tronçons, et la faites cuire comme si vous vouliez la mettre cuire en fricassee de poulets, page 120.

Quand elle est presque cuite, vous avez des montans de laitue romaine bien épluches, et cuits dans une eau blanche, avec un peu de sel et du beurre, mettez-les égoutter et leurs faites prendre du goût avec l'anguille.

Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œuf délayés avec de la crême, faites-la lier ſur le feu, et en ſervant mettez y un filet de verjus, ſi vous n'avez point mis de vin dans votre fricassée d'anguille.

De la carpe.

Quand elle est grosse elle ſe ſert au bleu pour un plat de rôt, après l'avoir vuidee et ôté les ouies, ne les écaillez point.

Mettez-la après ſur un grand plat, faites bouillir du vinaigre, que vous versez tout bouillant ſur la carpe, c'est ce qui la rendra bleue, faites-la aussi cuire dans un court-bouillon, page 198.

Quand elle est cuite, ſervez-la ſur une ſerviette garnie de persil vert, pour un plat de rôt maigre.

Carpe en matelote.

Après l'avoir écaillée et ôte les ouies, coupez la carpe par tronçons, mettez la dans une casserole avec d'autres poissons, comme brochet, anguille, ecrevisse, barbillon, ou tels poissons de riviere que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites ensuite dans une autre casseroie, un petit roux avec du beurre, une cuilerée à bouche de farine.

Quand il est de belle couleur, vous-y mettez de petits oignons coupés en quatre, que vous faites cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre.

Ensuite vous le mouillez moitié vin rouge et bouillon maigre.

Vous versez après les oignons avec leur ſauce dans la casserole où votre poisson est préparé, et l'assaisonnéz de ſel, poivre, un bouquet garni de fines herbes, vous faites ensuite cuire votre matelote à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous êtes prêt à ſervir, vous mettez quelques croûtons de pain dans la ſauce, et les ſervez avec la matelote.

Quand la carpe est ſeule, ſans autre poisson, pour lors elle s'appelle étuvée, la façon est toujours la même.

La carpe ſe ſert encore cuite ſur le gril après l'avoir vuidée et écaillée avec un ragoût de farce dessous, dont

la façon se trouve au chapitre des legumes: *en fricassée de poulets.* Voyez fricassée de poulets, page 170

Vous la coupez par trençons, mettez-la dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc.

Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à courte sauce.

Elle se sert aussi en bien d'autres façons, en gras, en maigre, que je ne marque point, parce qu'elle seroit de trop grosse dépense.

De la truite saumonée, et de la commune.

La truite saumonée a la chair rouge, et la commune blanche, la bonté de la premiere est supérieure de beaucoup à la derniere, les apprêts se font de même.

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge, servez sur une serviette garnie de persil vert.

Si vous voulez faire une entrée, servez une sauce dessus, comme pour les autres poissons.

Vous pouvez aussi les faire cuire sur le gril après les avoir fait tremper dans l'huile, comme il est expliqué ci-devant pour les autres poissons, et servez avec un ragoût maigre.

Elle s'accomode aussi en gras dans le même goût du saumon frais.

De la perche.

Otez les ouies et vuidez-la, ne lui ôtez que la moitié de ses œufs, faites la cuire dans un court-bouillon avec du vin blanc.

Quand elle est cuite, éplichez-la de ses écailles, dressez-la sur le plat que vous devez servir pour mettre dessus une sauce aux capres ou autre, comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre.

Si vous la servez en gras, ce sera la sauce ou le ragoût qui en fera la différence.

De la tanche.

Pour l'écailler il faut la limoner, cela se fait en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron ou poëlon.

Mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez-la promptement pour qu'elle ne vous fasse pas brûler en vous éclaboussant.

Vous la retirez après l'avoir laissée un moment, écaillez-la en commençant par le côté de la tête, et prenez garde d'enlever la peau et de l'écorcher.

Quand vous avez fini, vous la vuidez, lavez et ôtez les nageoires, faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons, et servez avec même sauce.

Elle se sert aussi en fricassée de poulets, après l'avoir coupée par morceaux, comme il est marqué à l'article du brochet, page 198.

De la lote ou barbote.

C'est un des excellens poissons d'eau douce; il faut la limoner comme la tanche, à la reserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcheroit, il y en a qui ne se donnent pas la peine de les limoner, mais elles n'en sont pas si propres.

Faites cuire auparavant le court-bouillon pour qu'il y ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

Elles se servent comme d'autres poissons, à différentes sauces: *la lote est aussi excellente frite.*

Pour lors vous ne faite que la mariner, et la faites frire; quand elle est de belle couleur, servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi dans les matelotes; *on en fait aussi* de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeau piqué de lard, ou dans leur naturel avec de bons ragoûts de crêtes ou autres tels que vous le jugerez à propos.

De la tortue.

La tortue est un poisson qui nait dans une écaille, il y en a de terre et de mer.

L'on ne s'en sert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vouss vouliez les manger seules, ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête et les pates, faites les cuire un moment avec de l'eau, du sel, oignons, persil, ciboule, racines, la moitié d'un citron ou verjus de grain, après cela retirez-les pour en détacher l'écaille, ayez soin d'ôter l'amer.

Coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger seule, accommodez-la en fricassée de poulets, comme il est expliqué au brochet, page 199.

De la lamproie.

Elle ressemble à l'anguille, il y en a de riviere et de mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche, ensuite vous les coupez par tronçons, faites-les lier après les avoir farinées.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, comme les autres poissons, et la servez avec une sauce aux capres ou une sauce à la rémolade bourgeoise.

Vous mettez dans une casserole de l'huile, vinaigre, sel, gros poivre et de la moutarde, le tout délayés ensemble, servez-la à part dans une sauciere.

Des ecrevisses.

Celles de Seine sont estimées les meilleures.

Pour les connoître, regardez-le dessous des grosses pates qui doit être rouge.

Elles se mangent communément cuites dans un court-bouillon, comme il est expliqué à l'article du brochet; n'en retranchez que le beurre.

Quand elles sont cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets.

Les même écrvisses étant desservies de dessus la table, se servent une fois en fricassée de poulets, après avoir épluché les queues et les pates.

Si vous voulez, l'on en fait aussi d'excellens coulis, des coquilles d'écrevisses.

Les queues servent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'ecrevisses.

Soit que vous vouliez faire un potage ou une entrée aux écrevisses, voici la façon de s'en servir.

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante, retirez-les ensuite dans l'eau fraîche, épluchez-en les queues que vous mettez à part, ainsi que les coquilles.

Faites piler les coquilles pendant trois heures, quand

elles ſont fines, délayez-les dans un bon bouillon, et les paſſez enſuite dans une étamine.

Si vous déſtinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, et mettez dedans les queues d'écreviſſes; après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon, laiſſez-les réduire preſqu'à ſec, et mettez le tout dans le coulis, goûtez s'il est aſſaiſonné de bon goût.

Faites le chauffer ſans qu'il bouille, et vous en ſervez pour ce que vous jugerez à propos, ſoit viande ou poiſſons.

Si c'est en gras, vous vous ſervirez de bon bouillon gras, et pour le poiſſon de bon bouillon maigre *fait avec* toutes ſortes de bons légumes et d'une eau de pois, que votre bouillon ſoit bien clair pour ne point troubler votre coulis.

Si vous voulez faire un potage, vous tiendrez votre coulis plus clair, et mettez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues que vous mettrez en cordon autour du plat que vous devez ſervir.

Quand votre ſoupe ſera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écrevisses, faites-le chauffer ſans qu'il bouille, goûtez s'il est aſſaiſonné de bon goût, et ſervez.

Du barbillon, meûnier, goujon et la brême.

Le barbillon ſe ſert en étuvée comme la carpe, et ſe met auſſi ſur le gril, quand il est gros, et ſe ſert avec une ſauce blanche.

La même façon ſe pratique pour le meûnier; *le goujon ſe ſert frit, la brême ſe ſert auſſi cuite ſur le gril avec les mêmes ſauces.*

Vous la ſervez frite pour un plat de rôt: quoique ces poiſſons ne ſoient pas estimés, il ne laiſſe pas de s'en trouver de fort bons.

Etuvée de goujons.

Il faut écailler et vuider les goujons, et enſuite les essuyer ſans laver, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond du bon beurre avec perſil, ciboule, champignons, deux échalotes, thym, laurier, baſilic, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, arrangez deſſus les goujons, et les aſſaiſonnez deſſus comme

dessous ; mouillez avec un verre de vin rouge, couvrez le plat et faites bouillir sur un bon feu jusqu'à ce qu il ne reste que peu de sauce ; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson. Les éperlans s'accommodent de la même façon, à cette différence que vous ne faites que les essuyer avant que de vous en servir.

Escargots de vigne en fricassée de poulets.

Dans le printems et l'automne, l'on trouve des escargots dans les vignes, qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment ; pour les faire sortir de leurs coquilles, et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendre dans un moyen chaudron avec de l'eau de riviere : quand elle commence à bouillir, jettez y les escargots pour les y laisser un quart d'heure ; quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiede pour les nettoyer ; ensuite vous les remettrez encore dans une eau claire pour les faire bouillir un instant, retirez-les pour les égouter ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, et les escargots bien égouttés, passez-le tout ensemble sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moëlleux, et qu'il reste peu de sauce ; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc avec un peu de muscade.

Des grenouilles.

Il faut leur couper les pates et le corps, de façon qu'il ne reste presque plus que les cuisses; l'on peut les accomoder de deux façons différentes, comme :

Grenouilles en fricassée de poulets.

Vous les mettez dans l'eau bouillante, et leur faites faire un petit bouillon, retirez-les à l'eau fraîche et égouttez, mettez les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre

passez-les sur le feu deux ou trois tours, et y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire un quart d'heure, et réduire à courte sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une petite pincée de persil haché très-fin; faites lier sans bouillir.

Grenouilles frites.

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié eau et moitié vinaigre, persil, ciboule entiere, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, ensuite vous les mettez égoutter et les farinez pour les faire frire; servez garni de persil frit, pour le mieux, au lieu de les fariner, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc et du sel, que la pâte ne soit pas trop claire, il faut qu'elle file un peu gros, en la versant avec la cuillere.

CHAPITRE XI.

Des légumes en général.

Les légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines et racines, l'usage que l'on en peut faire; la façon de les accommoder; celles de les conserver pour l'hiver.

Nous avons

Les pois normands.
Les pois ordinaires et les pois carrés.
Les haricots verds et les haricots blancs.
Les feves de marais.
Les lentilles ordinaires et les lentilles à la reine.
Le riz.
Le genievre.
Choux.
Choux de Milan.
Les carotes.
Les panais.
Le persil.
Ciboule.
Cerfeuil.
Oseille.
Poirée.
Bonne-Dames.

Le gruau.
Les choux blancs.
Laitue de plusieurs especes.
Laitue ron aines de plusieurs especes
La chicoree sauvage blanche et verte.
La chicorée blanche ordinaire.
Les cardes poirées.
Les cardons d'Espagne.
Les artichaux.
Les asperges.
Les choux-fleurs,
Ail.
Rocambole.
Echalote.
Le potiron.
Le houblon.
Les concombres
Les épinards.
Les salsifis.
Les scorsonaires.
Les melons.
Les topinambours.
Les betteraves.
Les cornichons.
Les champignons.
Oignons.
Poireau.
Céleri.
Radis.
Pave.
Racines de persil.
Navet.
Les mousserons.
Les chervis.
Thym.
Laurier.
Basilic.
Sarriette.
Fenouil.
Les capres grosses et fines.
Les Capucines.
La ch a.
Les truffes.
Les morilles.
La patience.
La buclose.
La bourache.
Les raiponces.
Le cresson à la noix et le cresson de fontaine.
La pimprenelle.
Le baume.
La corne de cerf.

Des pois verds et des pois secs

Les pois verds se mangent pendant trois mois qui sont juin, juillet et août ; pour connoitre leur bonté, il faut les goûter s'ils ont un goût sucreé et tendre, qu'ils soient frais cueillis et nouvellement écossés.

Les bons pois ont une petite queue aprés qu'ils sont écossés.

Les plus fins sont estimés les meilleurs.

Les plus tardifs sont les pois carres ; quoique plus gros ils n'en sont pas moins tendres.

Les pois verds se servent avec toutes sortes de vian-

des, et font d'excellens ragoûts, ils se servent aussi en gras et en m igre pour entremets.

Les pois secs servent à faire de la purée.

Petits pois à la demi-bourgeoise.

Prenez un litron et demi de petits pois, que vous laverez et mettrez dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule, une laitue pommee coupee en quatre, faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, et qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y apres une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la créme, faites lier sur le feu, et servez.

Usage des pois secs.

Les pois Normands sont estimés les meilleurs, parce qu'ils ne sont point piqués de vers et plus tendres à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, à donner du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous des harengs dans le carême.

Pour faire cette purée, vous passez les pois dans une passoire, vous la fricassez avec du beurre, persil et ciboule hachés, assaisonnée de sel et poivre.

Petit salé aux pois : faites cuire la viande avec les pois et de l'eau, ayez soin de faire dessaler à moitie la viande pour que votre purée soit d'un bon goût, mettez-y aussi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois sont cuits, passez les en purée et les servez sur la viande.

Nous avons encore les pois sans parchemin, autrement appellés pois goulus parce que l'on en mange tout.

Quand ils sont bien tendres et verds, vous les faites cuire avec leur cosse, comme les petits pois ci-devant.

Des haricots verds.

Prenez-les fort tendres, et en rompez les petits bouts, lavez-les et les faites cuire dans de l'eau.

Quand ils sont cuits, mettez dans un casserole un morceau de beurre, persil, ciboule hachés,

Quand le beurre eſt fondu, mettez-y les haricots, apres qu'ils ſont égouttés, faites-leur faire deux ou trois tours ſur le feu, mettez-y après une pincee de farine, et un peu de bon bouillon et du ſel, faites-les bouilir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs delayés avec du lait, et ensuite un filet de verjus ou de vinaigre.

Quand la liaiſon eſt priſe ſur le feu, ſervez-les pour entremets.

L'on s'en ſert auſsi en gras; à la place de liaiſon vous y mettez du coulis et jus de veau.

Des haricots verds comment les confire et sécher, qui se conservent au moins jusqu'à Páque.

Prenez des haricots verds, la quantite que vous en voudrez confire, choiſiſſez-les tendres et point filandreux épluchez les bouts, et mettez après les haricots cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure, mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir.

Quand ils sont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter, aprés qu'ils sont bien essuyés, mettez-les dans les pots qui leur ſont destinés, qui doivent être bien propres, mettez par deſſus de la ſaumure jusqu'au bord du pot.

Vous y mettez enſuite du beutre fondu à moitié chaud, qui ſe fige deſſus la ſaumure et empêche les haricots de prendre l'évent.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid, bouchez-les de papier, et ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en ſervir.

La ſaumure ſe fait en mettant les deux tiers d'eau, et un tiers de vinaigre, et pluſieurs livres de ſel, ſuivant la quantité de ſaumure que vous faites, *une livre pour trois pintes*,

Faites chauffer la ſaumure ſur le feu juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu, laiſſez la enſuite repoſer pour la tirer au clair, et vous en ſervez comme il est dit ci-deſſus.

Pour les faire sécher, vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même, et les faites auſſi cuire un quart d'heure; quand ils ſont égouttés, enfilez les

avec une aiguille et du fil; pendez-les au plancher dans un endroit sec, ils se conserveront long-tems de cette façon.

Quand vous voudrez vous en servir faites-les tremper dans de l'eau tiede jusqu'à ce qu'ils aient repris leur premiere verdure, vous les faites ensuite cuire dans de l'eau, et les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux.

Observez la même façon pour les haricots confits.

Des haricots blancs.

Faites-les cuire dans de l'eau, quand ils sont cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre et un peu de farine que vous faites roussir, & y mettez ensuite de l'oignon hache que vous faites cuire dans ce même roux.

Quand il est cuit, mettez-y les haricots, avec persil, ciboule hachés, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites bouillir le tout un quart d'heure, et servez.

Les haricots au gras se font de la même façon, à la place du beurre vous vous servez de lard fondu, et les mouillez de bon jus de veau.

Ils se servent aussi en gras, en entremets ou pour entrée, si vous voulez les mettre dessous un gigot de mouton rôti.

Des feves de marais

Ceux qui les mangent avec la robe, doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure pour en ôter leur acreté.

Communément elles se mangent dérobées, la façon de les accommoder après est de même.

Mettez les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboule, & un peu de sarriette, passez-les sur le feu, mettez-y une pinceé de farine, un peu de sucre, gros comme une noix, mouillez-les de bouillon.

Quand elles sont cuites, mettez-y une liaison de trois jaunes dœufs, et peu de lait, servez pour un plat d'entremets.

Des lentilles

Les lentilles ordinaires, choisissez-les larges et d'un beau blond, après les avoir lavées & épluchées, faites-les cuire dans de l'eau; quand elles sont cuites, fricassez-les comme les haricots blancs.

Les lentilles à la Reine sont très-petites, on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser, elles sont meilleures pour faire des coulis, parce que la couleur est plus belle, & le goût plus excellent.

Coulis de lentilles.

Vous les lavez après les avoir épluchées; faites-les cuire avec un bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire, quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon; assaisonnnez ce coulis de bon goût, & vous vous en servirez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

Du riz

Il sert à faire des potages gras et maigres, & des entrées.

Il se mange communement au lait, le *potage gras* est expliqué au commencement de ce livre.

Le potage maigre se fait apres avoir lavé le riz trois ou quatre fois dans de l'eau tiede, et frotté fort dans vos mains.

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre, fait avec panais, carotte, oignons, racines de persil, choux, célerie, navets, une eau de pois, de tout modérément, qu'un légume ne domine pas plus que l'autre, principalement le céleri et la racine de persil.

Vous mettrez avec ce bouillon un morceau de beurre, du jus d'oignons, faites-le cuire à petit feu pendant trois heures, assaisonnez-le de bon goût.

Quand il est cuit, servez-le ni trop clair, ni trop épais.

Si vous voulez le servir au blanc, n'y mettez point de jus d'oignons.

Quand votre riz est cuit, prenez du bouillon que vous

délayez avec six jaunes d'œufs, faites-les lier sur le feu, et entretenez cette liaison chaude.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-le dans le riz.

Le riz au lait se fait après l'avoir bien lavé, faites-le cuire une demi-heure à petit feu, avec peu d'eau pour le faire crever, mettez-y ensuite petit-à petit du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit, vous assaisonnez de sel, & de sucre.

Du genievre.

L'on ne s'en sert en cuisine que pour des viandes que l'on veut mettre au sel, *comme* une piece de bœuf à l'ecarlate.

Vous en pouvez mettre un peu quand vous salerez du porc frais, cela ne donnera que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

D*u Gruau.*

C'est une farine d'avoine grossiérement moulue, celui de Bretagne est le plus estimé.

L'on s'en sert pour les personnes qui ont la poitrine foible, c'est un remede tres-rafraichissant.

Pour vous en servir, prenez une chopine d'eau ou de lait, mettez-y plein une cuilleréé à bouche de gruau; faites-le bouillir doucement un quart d'heure, retirez-le après au clair pour le boire; vous y mettrez un peu de sucre si vous voulez.

Des choux

Les choux blancs, les choux verds & ceux de Milan s'accommodent tous de même; l'on s'en sert communément pour mettre dans le pot apres les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

Si vous voulez faire des entrées avec, pour lors vous les coupez par quartiers, après les avoir lavés, faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, mettez-y un morceau de petit lard coupé par morceaux tenant à la couenne, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez les bien & les ficelez, mettez-le cuire dans une braise avec le morceau de lard, & la viande que vous destinez pour servir avec.

Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bou-

quet de persil, ciboule, clous de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande & les choux sont cuits, retirez les pour les bien essuyer de leur graisse, dressez-les dans le plat que vous devez servir, le petit lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis et assaisonnée d'un bon goût.

Viande qui convie t le mieux: tendons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée & arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pates troussées en dedans.

De telle viande que vous vous serviez, faites-la bouillir deux minutes dans l'eau pour lui faire jeter son écume, & la mettez après cuire avec les choux.

Les Choux se mangent aussi à la bourgeoise; étant cuits dans le pot et bien égouttes, mettez dessus une sauce blanche.

Chou à la bourgeoise.

Prenez un chou entier, après l'avoir lavé, faites-le bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche, laissez le refroidir, & le pressez fort sans en rompre les feuilles, ôtez-en après les feuilles une à une, & y mettez à chaque un peu de farce que vous faites, comme celle du canard farci, page 145; remettez après les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou étoit entier, ficelez-le par-tout, & le faites cuire dans une braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 29: assaisonnez de bon goût.

Quand il est cuit & retiré de sa braise, pressez-le légérement dans un linge blanc pour en faire sortir la graisse, coupez-le en deux & le dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par-dessus un bon coulis.

Des choux-fleurs.

Les choux-fleurs sont une espece de choux dont la graine nous vient d'Italie, le légume en est assez bon, ils servent à faire des entremets, & à garnir des entrées de viande.

Pour vous en servir, vous les épluchez & lavez, faites-les cuire un moment dans de l'eau, & les retirez

pour les achever de cuire dans un autre eau blanche, faite avec une cuillerée de farine delayée avec de l'eau, un peu de beurre, du sel.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez dessus *en gras* une sauce ou coulis, où il y a un peu de beurre dedans, *et en maigre*, une sauce blanche.

Si c'est pour entrée, vous les faites cuire de la même façon, dressez-les autour de la viande que vous leur destinez, & mettez par-dessus la sauce qui est pour la viande, où il doit toujours y avoir un peu de beurre.

Choux-fleurs en pain

Prenez de beaux choux-fleurs que vous épluchez et faites cuire à motié dans de l'eau; retirez dans de l'eau fraîche pour les mettre après égoutter dans une passoire; vous prenez une petite casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir, mettez des bardes de lard dans le fond, & arrangez les choux-fleurs dessus, & les queues en haut.

Vous prenez ensuite une bonne farce faite avec une rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, assaisonné de sel, poivre, trois œufs entiers, c'est-à-dire, les jaunes & les blancs, point de crême ni bouillon.

Quand cette farce et bien assaisonnée et mêlée, vous la mettez dans tous les vuides des choux-fleurs, & la faites bien entrer avec les doigts, faites-les cuire avec bon bouillon, assaisonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit, et qu'il n'y a plus de sauce, renversez-le doucement dans le plat que vous devez servir ôtez les bardes de lard et mettez par-dessus un bon coulis avec un peu de beurre, & servez pour entrée.

Chou à la Flamande.

Prenez un chou que vous coupez en quatre, faites-le blanchir à l'eau bouillante un quart d'heure, et le retirez à l'eau fraîche, preissez-le pour en faire sortir l'eau, coupez le trognon & le ficelez, faites cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, sept ou huit

oignons, un bouquet garni, un peu de sel & gros poivre, quand il est presque cuit, mettez y quelques saucisses cuire avec; quand votre ragoût est cuit, vous avez un croûton de pain plus grand que le creux de la main, que vous faites frire avec du beurre, mettez-le dans le fond du plat où vous voulez servir le chou, les saucisses & les oignons autour, que le tout soit bien essuyé de sa graisse, dégraissez la sauce du chou, si vous avez un peu de coulis mettez-en dedans, que votre sauce soit courte & de bon goût, servez dessus.

Chou en surprise.

Prenez un bon chou entier que vous faites cuire un quart d'heure dans de l'eau bouillante & le retirez à l'eau fraîche, pressez-le bien dans vos mains sans en rompre les feuilles, vous le mettrez ensuite sur une table, écartez-en toutes les feuilles pour en ôter le trognon, & à la place du trognon vous y mettrez des marrons & des saucisses, remettez toutes les feuilles comme elles étoient, de façon qu'il ne paroisse pas qu'il y a quelque chose dedans; ficelez bien le chou, & le faites cuire dans une petite braise légere faite avec du bouillon, peu de sel, gros poivre, racines, oignons, un bouquet; quand il est cuit, mettez-le égouter, & servez avec une bonne sauce où il y ait du beurre.

Des carotes & panais que l'on comprend sous le nom de racines.

L'on s'en sert ordinairement pour mettre dans toutes sortes de potages, pour des braises, pour les coulis; vous servez aussi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hauchepot: *l'on garnit* de petites entrées avec les ragoûts de racines.

Pour lors vous les coupez de la longueur de deux doigts, & les tournez en rond, faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une casserole avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel.

Quand elles sont cuites, vous y ajouterez un peu de coulis pour lier la sauce, & servez avec ce que vous jugez à propos.

Racines en menus droits.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, faites-les cuire dans un petit roux fait avec du beurre et de la farine; quand l'oignon est presque cuit, mouillez-le avec du bouillon et le rachevez de cuire; vous avez ensuite des carrotes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot, coupez-les proprement en filets et les mettez dans le ragoût d'oignon, assaisonnez-les de sel, de gros poivre, un filet de vinaigre; en servant, mettez de la moutarde.

Racines à la crême.

Prenez de grosses racines bien tendres, ratissez et lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, ensuite vous les coupez en gros filets, et les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, du basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon, laissez cuire et réduire à courte sauce, ôtez le bouquet, mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, en servant un grand filet de vinaigre blanc.

Du persil & ciboule.

Ils sont d'un très-grand usage en cuisine, l'on peut voir dans les différens apprêts qui sont marqués dans ce Livre, de quelle utilité ils sont, sans qu'il soit besoin d'en rien dire de particulier.

Du cerfeuil, oseille, poirée, bonne-dame.

Toutes ces herbes sont excellentes pour faire de la soupe et des ragoûts de farces; les personnes ménageres en doivent confire l'été pour l'hiver; quand elles sont accommodées comme il faut, elles ne perdent rien de leur bonté, rien n'est si aisé à faire pour le peu que l'on y apporte d'attention.

Prenez de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres, si vous êtes dans le tems, persil, ciboule, mettez de ces herbes à proportion de leur force, après les avoir épluchées et lavées plusieurs fois, mettez-les égoutter, après vous les hachez et les

pressez.

pressez dans vos mains, pour qu'il ne reste pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre, mettez dedans un bon morceau de beurre, et vos herbes dessus, du sel autant qu'il est besoin pour bien saler les herbes, faites les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, et qu'il n'y reste point d'eau; après qu'elles sont un peu refroidies, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres.

Moins l'on en fait de consommation, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont une fois entamés, les herbes ne se gardent au plus que trois semaines.

Quand les herbes sont entiérement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, et le laissez jusqu'à ce qu'il soit tiede, vous le mettez ensuite sur les herbes.

Après que le beurre est bien pris, vous couvrez de papier les pots, et les mettez dans un endroit ni trop chaud, ni trop frais; ces sortes d'herbes se conservent jusqu à Pàque, et sont d'une grande utilité dans l'hiver.

Quand vous voulez vous en servir, vous en mettez dans du bouillon qui ne doit pas être salé, et vous avez de la soupe faite dans un moment.

Si vous voulez faite de la farce avec, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les bouillir un instant, et y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, *et vous en servez* soit pour mettre dessous des œufs durs, ou quelques plats de poissons cuits sur le gril.

Le tems le plus convenable pour confire des herbes est sur la fin de septembre.

De l'oignon.

Il est d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération; il entre dans beaucoup de potages, dans le jus, et coulis; le petit oignon blanc est le plus estimé pour faire des ragoûts; pour cet effet ne l épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête et de la queue, faites-le cuire dans l'eau un quart d'heure, retirez-le

après dans l'eau fraîche, et lui ôtez la premiere peau; faites-le lier dans du bouillon.

Quand ils sont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la sauce, assaisonnez-les de bon goût, et les servez avec ce que vous jugerez à propos.

Quand ils sont cuits dans du bouillon, et bien egouttés et refroidis, ils se mangent en salade, avec sel, gros poivre, huile et vinaigre.

Du poireau.

Il n'est utile en cuisine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon.

Du céleri.

Quand il est bien blanc et tendre, il se mange en salade avec une rémolade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde; *l'on s'en sert* aussi pour mettre dans le pot, il en faut très-peu, parce que le goût en est fort, et domine sur toutes les légumes.

Si vous voulez le servir en ragout avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-le dans l'eau fraîche, pressez-le bien et le faites avec bon bouillon et du coulis, assaisonnez-le de bon goût, ayez soin de le dégraisser.

Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des radis et raves.

Ils ne sont bons en cuisine que pour servir crus en hors-d'œvre fort commun, au commencement du dîner à côté d'une soupe.

De la racine de persil.

L'on ne se sert de la racine de persil que pour mettre dans le pot, il en faut mettre très peu, parce qu'elle est d'un goût très-fort, et point bonne pour les personnes qui sont échauffées.

Des navets.

Il se mettent dans le pot, et servent aussi à faire de bon potage; si vous voulez garnir avec le plat à soupe, coupez-les proprement; faites-leur faire un bouillon

dans l'eau pour leur ôter le goût fort; faites-les cuire après avec du bouillon, et du jus pour leur donner couleur.

Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande; coupez-les proprement, faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau, et les metrez après cuire avec du bouillon et du coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils sont cuits et assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez dessous la viande que vous jugerez à propos, qui doit être cuite dans une braise.

Si vous voulez une façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande, quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût et l'assaisonnez de bon goût.

Si cette derniere façon n'a pas si bonne mine, elle est moins coûteuse, et pas embarassante.

Des laitues pommées et romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes especes de laitues pommées et romaines, il suffit qu'elles se mangent toutes en salade, quand elles sont belles et tendres.

Elles se servent aussi en ragoût et à garnir des potages.

De telle façon que vous les mettiez, après les avoir épluchées et lavées, mettez-les cuire dans de l'eau un quart d'heure, retirez-les après dans l'eau fraîche, pressez-les dans vos mains; si c'est pour potage, vous les ficelerez et servirez autour du plat à soupe, le bouillon où elles sont cuites vous servira à mettre dans votre potage.

Si c'est pour entrée, après les avoir pressées, faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon et coulis, assaisonnées de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, dégraissez le ragoût et le mettez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Les montans de laitues sont bons pour faire des entremets, et à garnir quelques entrées de viande; après les avoir épluchées, mettez-les cuire avec de l'eau où vous delayerez une cuillerée de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, deux oignons, racines et un peu de beurre, du sel.

Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir en maigre

avec une sauce blanche, ou avec une liaison de jaunes d'œufs et de lait, comme une fricassée de poulets.

En gras, mettez-les prendre goût dans un bon coulis et les servez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou seuls pour entremets.

Laitues pommées et farcies.

Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, suivant qu'elles sont grosses, faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau, et les retirez à l'eau fraiche pour les bien presser avec les mains, écartez sur une table les feuilles de chaque laitue sans les séparer, mettez-y dans le milieu une farce de viande assaisonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après pour les petits pâtés, enveloppez la farce avec les feuilles de laitues, ficelez-les et les faites cuire dans une petite braise; quand elles sont cuites, vous les égouttez et pressez dans un linge, trempez-les dans une pâte à frire; faite avec farine, vin blanc et une cuillerée d'huile, un peu de sel; faites-les frire de belle couleur; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu; les panner de mie de pain; étant farcies de cette façon, et cuites à la braise, elles servent à garnir des entrées de viandes.

De la chicorée sauvage blanche, et de la verte.

La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade.

La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissans, et à faire des décoctions de médecine.

D. la chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange en salade et sert à faire des ragoûts: après l'avoir épluchée et lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans de l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien presser, mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon et du coulis, si vous en avez, sinon, faites un petit roux de farine pour lier la sauce.

Quand elle est cuite, assaisonnnée de bon goût et dégraissée, mettez-y un peu d'échalote pour ceux qui l'aiment, et servez dessous du mouton rôti, soit épaule, carré ou gigot.

Si vous voulez la servir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de crême, servez-la dessous des œufs mollets.

Des cardes poirées.

Après les avoir épluchées et lavées, faites-les cuire dans de l'eau, et les remuez de tems en tems pour que le dessus ne noircisse pas.

Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter, vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre, faites-la lier sur le feu et y mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût; si le beurre étoit tourné en huile, ce seroit une marque que la sauce seroit épaisse, vous y mettriez une cuillerée d'eau, et les remuez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme auparavant.

Des cardons d'Espagne.

Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux et verds, faites-les cuire une demi heure dans l'eau, et les retirez dans de l'eau tiede pour les éplucher; vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez delayé une cuillerée de farine, mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus ou verjus en grain, un peu de beurre; quand elles sont cuites, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon, faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce pour qu'ils prennent goût, et les servez; que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée, et d'un beau blond.

Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettrez dans une sauce, comme il est dit aux cardes poiréees.

Des artichaux.

Ils sont très-utiles en cuisine, ils servent à faire des entremets, et les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changemens que l'on en peut faire, qui deviendroit inutile, puisque je me propose de ne donner que des ragoûts simples et de peu de dépense.

Les artichaux se mangent communément après avoir

de deſſus.

Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de ſel et un bouquet de fines herbes, quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, et leur ôtez le foin.

Si c'eſt en gras, vous prendrez de bon coulis, et y mettrez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sur le feu et la mettez dans les artichaux.

Si c'eſt en maigre, vous mettez à la place une sauce blanche: ces mêmes artichaux étant cuits à l'eau et refroidis, se mangent à l'huile avec sel, poivre, vinaigre.

Si vous voulez les faires frire, coupez-les par morceaux, ôtez-en le foin, lavez-les et les égoutez; quand vous etes prêt à les faire frire, il faut les mariner dans une caſſerole avec une petite poignee de farine, deux œufs blancs et jaunes, un filet de vinaigre, sel, poivre, faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes, servez-les avec du perſil frit.

Etant coupes de la même façon, faites-les cuire dans l'eau un quart d'heure, remettez-les à l'eau fraîche, et les accommoderez apres en fricaſſee de poulets.

Quand ils seront cuits, vous y mettrez une liaison et les servirez pour un plat d'entremets.

Si vous voulez confire des artichaux, ou en faire sécher pour l'hiver, voici la façon.

Otez-en toutes les feuilles, et ne laiſſez au cul que ce qui eſt bon à manger, jetez-les dans l'eau jusqu'à ce que vous les ayez tous accommodés, faites-les ensuite cuire dans l'eau jusqu'à ce que vous puiſſiez en ôter le foin aiſement, remettez-les après dans l'eau fraîche, quand ils sont bien propres, vous les mettez égoutter.

Si c'eſt pour sécher, vous les mettez sur des claies dans un four qui ne doit pas être trop chaud, si vous pouvez y tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit.

Quand ils seront secs vous vous en servirez pour mettre dans les ragoûts, après les avoir fait revenir dans de l'eau tiede

Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs, vous mettrez une saumure, comme il eſt expliqué aux

haricots verds confits et vous observerez la même façon ; les artichaux violets, tendres et les petits verds se mangent à la poivrade, on les met sur une assiette avec un peu de glace, ils se mettent à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

Artichaux à la barigoulie.

Prenez trois ou quatre artichaux, suivant leur grosseur ou la grandeur de votre plat d'entremets, coupez le vert de dessous et la moitié des feuilles, mettez-les dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel et de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni, faites-les cuire, et réduire entiérement la sauce, quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile pour faire rissoler, mettez-les après sur une tourtiere avec l'huile qui reste dans la casserole, vuidez-les de leur foin et mettez dessus un couvercle de tourtiere bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles, si vous avez un four chaud, ils n'en seront que plus beaux, quand ils seront grillés d'une belle couleur, servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

Artichaux au verjus de grain.

Prenez trois ou quatre artichaux, après avoir ôté le verd de dessous et coupé à moitié les feuilles de dessus, faites-les cuire dans une petite braise, assaisonnez légérement, mettez-les égoutter, et vuidez-les de leur foin, servez les avec une sauce faite de cette façon ; vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, quand elle est liée avec du verjus en grain que vous avez fait bouillir un instant dans de l'eau que vous mettez dans la sauce, servez les artichaux pour entremets.

Artichaux tournés.

Prenez six artichaux de bonne grosseur et tendres ; ôtez-en les plus grosses feuilles, après vous en coupez tout le verd, en le coupant doucement avec la pointe d'un coûteau, et tournez à mesure le cul d'artichaux pour

blanc, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche et les faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter le foin ; faites-les cuire dans un blanc de farine délayée avec de l'eau, du sel, du beurre, un peu de verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, quand ils sont cuits, vous les retirez pour les essuyer avec un linge : dressez-les dans le plat, et servez dessus une sauce au blanc de veau, ou celle que vous voudrez.

Des asperges.

Elles se mangent de plusieurs façons, les plus grosses sont estimées les meilleures, l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande et de poissons, pour garnir des potages, et servent communément pour entremets avec une sauce.

Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc et bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau et du sel, un demi-quart d'heure suffit pour être cuites comme il faut, elles doivent être un peu croquantes.

Vous les dressez près sur le plat que vous devez servir et mettez dessus une sauce.

Si c'est en gras, vous prenez de bon coulis, mettez-y un peu de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu et la mettez dessus les asperges.

Si c'est en maigre, mettez dessus une sauce blanche : ces mêmes asperges étant cuites à l'eau et refroidies, se mangent à l'huile, vinaigre, sel et poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts ; quand elles sont cuites à l'eau et bien égouttées, mettez-les dans une bonne sauce, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'est pour un potage, prenez-en de petites, ni mettez que le verd, faites-les bouillir un moment dans l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, et les ficelez en paquet, faites-les cuire dans du bouillon que vous destinez pour votre potage.

Quand elles sont cuites, garnissez-en le bord du plat.

Asperges en petits pois

Après les avoir coupés de la grosseur des petits pois

et bien lavés, faites les cuire un moment dans l'eau, mettez-les egoutter et les accommodez comme les petits pois à la demi-bourgeoise, n'en retranchez que les laitues, voyez, page 208.

Du potiron et citrouille.

Ils ne sont d'autre usage en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait.

Vous faites cuire le potiron et citrouille avec de l'eau, quand il est cuit, et qu'il n'y a plus guere d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du sel et du sucre, si vous voulez, faites tremper dedans le pain, et ne les faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricasser du potiron, quand il est cuit dans l'eau, vous le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre. persil, ciboule, sel, poivre quand il a bouilli un quart d'heure et qu'il ne reste point de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs avec de la crême ou du lait.

Du houblon.

Il ne se mange ordinairement que dans le carême pour une salade cuite.

Vous le faite cuire dans de l'eau avec un peu de sel; quand il est cuit et refroidi, bien egoutté, dressez-le dans le plat que vous devez servir, mettez dessus, sel, poivre huile, et vinaigre.

Des concombres.

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides, avec le potiron, citrouille et melon.

Pour vous servir du concombre, il faut le peler, ôtez le dedans, vous le coupez par morceaux.

Si c'est pour un ragoût, faites le tremper avec une demi-cuilleree de vinaigre, un peu de sel, pendant deux heures, en le retournant de tems en tems, par ce moyen il rendra son eau froide à l'estomac, et vous le presserez encore avant que de le mettre dans la casserole

Faites-le cuire avec un morceau de beurre et du bouillon, un bouquet garni; quand il est cuit, met-

de ſervir.

Si c'est en maigre, après les avoir preſſés, comme j'ai dit, vous les mettrez dans la caſſerole avec du beurre; quand ils ſeront paſſes ſur le feu, vous y mettrez une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon; étant cuits ſans ſauce, vous y mettrez une liaison de jaunes d'œufs et du lait.

Servez pour entremets ou pour hors-d'œuvre, avec des œufs deſſus ou ſans œufs.

Si vous voulez faire un potage, vous les ferez cuire un moment avec de l'eau, et les mettrez après rachever de cuire avec du bouillon, et un peu de jus pour leur donner de la couleur.

Quand ils ſont cuits, garniſſez-en le bord du plat à ſoupe, et vous ſervez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres, doivent les choiſir petits et pas trop mûrs, rangez-les dans des pots, et mettez deſſus une ſaumure comme celle des haricots verds.

Quand vous voudrez vous en ſervir, vous les pélerez et leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

Des ſalſifis et ſcorsonaires.

Les ſalſifis et ſcorsonaires s'accommodent de la même façon, vous les ratiſſez et les lavez; faites-les cuire comme les choux-fleurs, et les ſervez avec une ſauce blanche.

Des épinards.

Après les avoir épluchés et lavés faites-les cuire dans de l'eau, vous les tirerez après dans de l'eau fraiche pour les bien preſſer.

Mettez-les après dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, et les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart d'heure, et y mettez après un peu de ſel, une pincee de farine, et les mouillez avec du lait ou de la crême.

En gras, à la place de crême vous y mettrez un bon coulis et jus de veau, quand ils ſeront accommodés de cette façon, vous les pouvez ſervir avec de la viande cuite à la broche.

Des melons.

Ils se servent pour hors d'œuvre au commencement d'un repas ; pour les choisir bons, quand vous les portez à votre nez, ils doivent sentir comme un goût de goudron, la queue courte et grosse, en le pressant sous la main qu'il soit ferme et non mollasse, qu'il ne soit ni trop verd ni trop mûr.

Topinanbours.

Ils sont fort peu estimés, ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans l'eau, après les peler et les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde.

Des betteraves.

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four, elles se mangent en salade et en fricassée.

Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule haché, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel poivre, faites-les bouillir un quart-d'heure.

Des cornichons.

Les cornichons de Hollande sont estimés les meilleurs, la couleur en est plus verte, ils servent à garnir des salades cuites, l'on en fait aussi des ragoûts, vous les faites bouillir un instant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, mettez-les après dans une bonne sauce ou ragoût, ne les faites plus bouillir, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

Cornichons de bled de Turquie.

Vous prenez du bled de Turquie qui soit encore en moële et tout verd, faites-le cuire à moitié dans de l'eau, retirez-le à l'eau fraîche, ensuite vous le mettez confire ; vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de girofle et du sel, mettez la saumure toute bouillante sur le bled de Turquie, mettez-le sur la cendre chaude, le lendemain vous faites encore la même saumure, et la remettez sur le bled de Turquie, vous continuerez de cette façon jusqu'à ce qu'il soit bien verd, après vous couvrirez vos pots et les serrerez pour

si vous voulez confire des cornichons, vous observerez la même chose.

Des champignons, morilles et mousserons.

Les champignons, les meilleurs sont ceux qui viennent sur couche, l'on peut en avoir de frais toute l'année.

Il n'en est pas de même des morilles et mousserons, qui naissent dans les bois et se trouvent aux pieds des arbres au mois de mars et d'avril.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire sécher, après avoir ôté le bout de la queue et lavé, faites-les bouillir un instant dans l'eau, quand ils sont égouttés, mettez-les secher dans le four, que la chaleur en soit très-douce; étant secs, mettez-les dans un endroit qui ne soit point humide.

Pour les employer, faites les tremper dans l'eau tiede.

Les champignons se font secher de la même façon; les morilles, mousserons et champignons se servent de la même façon, et entrent dans une infinité de sauces et ragoûts.

Si vous voulez en servir pour entremets à la crême, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboule; quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel et un peu de sucre.

Quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, mettez y une liaison de jaunes d'œufs et de la crême.

Faites faire une croûte de pain dans du beurre, mettez la dans le fond du plat que vous devez servir, et votre ragoût par dessus.

Si vous voulez faire de la poudre de champignons, morilles et mousserons, quand ils sont bien secs, comme il est dit ci dessus, il faut les piler bien fins, et pourrez vous en servir dans tous les ragoûts où il entre persil et ciboule hachés.

Des capres grosses et fines.

Les fines servent à garnir des salades cuites, et à mettre entiere dans les sauces; les grosses servent pour sauces où il faut des capres hachées.

Des capucines & la chia.

Les capucines sont des fleurs rouges qui se mangent en salade & en font l'ornement.

Le chia confite dans du vinaigre comme le cornichon, se mange de la même façon.

Des truffes.

Les grosses sont les plus estimées ; celles qui viennent du Perigord sont meilleures.

Elles se mangent ordinairement cuites dans du vin & du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons.

Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon, qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiède & bien frottées avec une brosse, qu'il ne reste point de terre autour.

Quand elles sont cuites, vous les servez pour entremets dans une serviette.

La truffe est excellente dans toutes sortes de ragoûts, soit hachée ou coupée en tranches, après les avoir pelées ; c'est un des meilleurs assaisonnemens que vous pouvez servir en cuisine.

L'on se sert aussi de truffes seches, mais leur bonté est beaucoup diminuée, et l'on n'est plus guère dans cet usage présentement.

Truffes à la maréchale.

Prenez de belles truffes bien lavées & frottées avec une brosse, mettez quatre truffes assaisonnées de sel, gros poivre, enveloppées de plusieurs morceaux de papier dans une petite marmite sans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, & les servirez chaudes dans leur naturel.

Des chervis.

Il y en a qui les ratissent, cela les diminue de beaucoup, mais ils en sont plus délicats ; d'autres se contentent de les laver & de rompre le dur.

Faites les cuire avec de l'eau & du sel, (il ne faut qu'un quart d'heure pour leur cuisson) mettez-les après égouter, & les trempez dans une pâte faite avec de

sel, qu'elle ne soit pas trop claire, en tenant votre cuillere en l'air, qu'elle tombe en filant.

Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, & les servez pour entremets.

Du thym, laurier, basilic, sarriette & fenouil.

Le thym, laurier, basilic servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre de fines herbes ; la sarriette ne sert pas beaucoup que pour les feves de marais ; le fenouil sert pour les ragoûts au fenouil, vous le faite cuire un moment dans l'eau.

Quand il est égouté, vous le mettez simplement sur la viande qui lui est destinée sans qu'il trempe dans la sauce ; il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

De la patience, buclose & bourache.

Elles ne sont en usage, en cuisine, que pour faire des bouillons rafraîchissans, avec un petit morceau de veau & point de sel.

Du cresson à la noix, cresson de fontaine, estragon, baume, corne de cerf, & pimprenelle.

Le cresson de fontaine se sert autour d'une poularde & chapon cuits à la broche ; vous l'assaisonnez de sel, & peu de vinaigre.

Le cresson à la noix, cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf & la pimprenelle servent pour les garnitures de salades ; *l'on fait aussi* avec de petites sauces vertes.

Vous mettrez de tout suivant sa force, peu de baume & d'estragon, ces herbes sont très-fortes ; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraiche pour les bien presser, hachez-les très-fines, & les mettez dans un bon coulis, pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

De l'ail, rocambole & échalote.

Vous vous en servez pour les ragoûts & sauces qui ont besoin d'être relevés, ainsi qu'il est marqué dans ce livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque sauce particuliere.

CHAPITRE XII

Des Œufs

APrès la viande rien ne fournit une plus grande diversité en cuiſine que les œufs; c'eſt un aliment excellent & nourriſſant, que le ſain & le malade, le pauvre & le riche partagent enſemble.

Les œufs frais adouciſſent les âcretés de la poitrine, les vieux ſont ſujets à incommoder ceux qui ſont d'un tempérament chaud & bilieux.

Pour connoître ſi les œufs ſont frais, preſentez-les à la lumiere, s'ils ſont claires & transpareus, c'eſt une bonne marque.

Quand ils ſont piqués mettez-les au rang des vieux, & s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'eſt une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque choſes de leur propriété avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

Le jaune d'œuf frais, délayé dans de l'eau chaude avec un peu de ſucre, le boire en ſe couchant eſt bon pour les perſonnes enrhumées, c'eſt ce qu'on appelle lait de poule.

Le blanc battu avec de l'eau de plantin eſt bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf, tenant à la coquille, faites-la ſécher, & écraſée & mêlée avec le blanc, eſt bonne pour la gerſure des levres.

La coque d'œuf brulée & pilée eſt bonne pour blanchir les dents; elle eſt encore bonne étant brûlée & réduite en cendres et bue avec du vin pour arrêter le crachement de ſang: *l'on fait auſſi un maſtic* fort bon pour coller les porcelaines caſſées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée et réduite en cendres, de bitume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la proviſion des œufs dans une maiſon eſt d'une grande reſſource, & que l'hiver ils sont chers, les perſonnes menageres qui ont des poulets doivent en amaſſer l'été pour l'hiver entre les deux Nôtre-Dame,

loir ni trop chaud ni trop froid ; la cave leur est bonne, quand elle n'est point humide, mettez-les dans une futaille, dans le cendre de la paille ; en hiver changez-les pour les mettre avec du foin ; il y en a qui se servent de sciure de bois, de chaume, & d'autres de cendres.

Il est tems de venir présentement aux différentes façons qu'ils peuvent s'accommoder dans le goût bourgeois.

Des œufs mollets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau c'est-à dire cassés dans l'eau bouillante ne sont pas bien bons quand ils ne sont pas frais, & que le bourgeois aime mieux les manger à la coque que de les sacrifier de cette façon ; voici ce qui vous suppléera au défaut.

Mettez de l'eau dans un poêlon, faites-la bouillir, mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos faites-les bouillir cinq minutes bien justes, et les retirez promptement dans l'eau fraîche, il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre, par ce moyen le blanc sera cuit & le jaune tout mollet, vous sentirez sous les doigts qu'ils seront flexibles ; *vous les* servez entiers.

Ces sortes d'œufs se servent de toutes façons, avec une sauce blanche, sauce verte sauce au coulis sauce aux capres & anchois, sauce au verjus de grains, sauce robert, sauce ravigote, avec ragoût de champignons, ragoût de truffes, ragoût de riz de veau, ragoût d'asperges, ragoût de cardes poirees ragoût de celeri, ragoût de laitue ragoût de chicorée, en gras et en maigre, de telle façon que vous jugerez à propos.

Œufs de toutes les façons bourgeoises.

Tout le monde sait faire cuire des œufs à la coque, & plusieurs les font cuire trop ou pas assez.

Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes retirez les et les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait, et les servez dans une serviette ; de cette façon ils sont immanquables.

Des œufs brouillés de plusieurs façons.

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, & les assaisonnez ; faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches.

Quand ils sont cuits servez-les promptement.

En maigre, à la place de coulis, mettez-y une cuillerée de crème, et les faites de la même façon.

Si vous voulez les faire avec quelque ragoût de légume, soit célerie, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût soit fini, comme si vous étiez prêt à le servir, hachez-les fort menus, & en mettez deux cuillerées à ragoût dans vos œufs, & les brouillerez comme les autres.

Si c'est au verjus après les avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous les garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand il seront dressés dans le plat que vous devez servir.

Des œufs frits de toutes façons.

En gras, vous les faites frire avec du sain doux, & en maigre, vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poële ; quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire, faites en sorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poële, & ne laissez point durcir le jaune.

Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les œufs mollets, même sauce & ragoût, p. 232.

Les œufs au beurre noir se font en mettant dans une poële un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu, quand il ne crie plus, vous avez les œufs cassés dans le plat, et assaisonnés de sel & poivre, mettez-les dans la poële, & les faites cuire ; passez une pelle rouge par-dessus pour faire cuire le jaune, & servez avec filet de vinaigre dessus.

Œufs à la bagnolet.

Pochez huit œufs frais, mettez dans une casserole du jambon cuit haché avec un peu de coulis, et du bouillon, un filet de vinaigre, gros poivre, peu de sel, faites chauffer la sauce, & la servez sur les œufs.

Les œufs au plat, autrement dits au miroir.

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettrez dans le fond un peu de beurre étendu par-tout, mettez des œufs dessus assaisonnés de sel, poivre, & deux ou trois cuillerées de lait, faites-les cuire à petit feu sur un fourneau, passez la pelle rouge, & servez.

Les œufs au lait se servent pour entremets.

Pour les faire, vous prenez trois œufs que vous délayez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de sucre, un peu de sel, & trois poissons de lait, mettez le tout dans le plat que vous devez servir; faites-les cuire sur un fourneau, un quart d'heure suffit; passez la pelle rouge, & servez d'abord qu'ils sont cuits.

Œufs à la duchesse.

Faites bouillir trois demi-setiers de crême avec du sucre, fleurs d'orange, pralines, citron confit, massepain, le tout haché très-fin, ayez huit œufs, fouettez-en les blancs & mettez les jaunes à part, prenez les blancs fouettés avec une cuillere, & en pochez deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, ce qui vous formera des œufs pochés sans jaunes, mettez-les égoutter & les dressez les uns sur les autre, jusqu'à ce que cela vous forme huit œufs pochés que vous dressez sur le plat que vous devez servir, mettez la crême sur le feu, & la faire réduire au point d'une sauce; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les huit jaunes, faites lier sur le feu sans bouillir, crainte qu'ils ne tournent, dressez la sauce sur les blancs d'œufs.

Les œufs à la farce ne sont autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût de farce, comme il est dit ci-après, chap. 15, page 279.

Des *Omelettes de toutes façons.*

Prenez des œufs, la quantité que vous voulez mettre, mettez-les dans une casserole avec du sel fin, battez bien les œufs, vous faites fondre du beurre dans une poële, mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, & la renversez dans

e plat que vous devez ſervir, ceux qui aiment le perſil & ciboule en mettent dedans, quand il eſt hachée très fin.

Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées, comme omelette au lard, omelette au rognon de veau, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morilles & mousserons, de telle espece que vous voulez les faire.

Il faut toujous que votre ragoût ſoit cuit et aſſaiſonné, comme ſi vous vouliez le ſervir.

Quand il eſt froid, vous le hachez pour qu'il ſe mêle bien dans les œufs, vous battez tout enſemble, et ferez cette omelette dans une poële comme les autres, vous vous réglerez ſur l'aſſaiſonnement qu'il y a dans le ragoût pour ſaler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue & chicorée, ſe font differemment.

Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il eſt dit à chaque article de ces herbes, vous le dreſſerez dans le plat que vous devez ſervir; & mettrez deſſus une omelette où il n'y aura que des œufs & du ſel, & les ſervirez pour hors-d'œuvre, & les précédentes pour entremets.

Omelettes de harengs ſorés; ouvrez-les par le dos & faites les griller, vous les hachez & les mettez dans l'omelette, comme ſi vous mettiez du jambon; il ne faut point de ſel dans les œufs, & finiſſez cette omelette comme les autres; celle au jambon ſe fait de la même façon.

Des œufs à la tripe, aux concombres.

Prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux de la groſſeur du doigt, paſſez-les ſur le feu avec du beurre, persil, ciboule haché, mettez-y après une pincée de farine, & les mouillez avec un peu d'eau, aſſaiſonnée de ſel & de poivre.

Quand ils ſont cuits, & qu'il n'y a plus de ſauce, mettez-y des œufs durs coupés par tranches en quatre, & y mettez du lait, faites-leur faire un bouillon, goûtez s'ils ſont de bon goût & ſervez; les autres ſe font en retranchant les concombres.

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu, & mettez apres une poignée d'oignons coupes en petits carrés, faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon.

Quand l'oignon est cuit, vous y mettrez des œufs durs coupés en tranches, faites-leur faire un bouillon, & y mettez un filet de vinaigre, sel & poivre; servez à courte sauce.

Mettez dans une casserole de l'oignon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre; quand ils sont cuits, mettez un peu de coulis maigre, si vous en avez, sinon vous ferez un petit roux avec du beurre, & de la farine, & mettez ensuite votre oignon, & le mouillez avec un verre de vin blanc & un peu d'eau, assaisonnez avec du sel, & de gros poivre; quand votre oignon est cuit & la sauce réduite, vous avez une omelette bien seche que vous coupez en filets, mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer sans bouillir, mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêt à servir.

Œufs au gratin.

Prenez un plat qui souffre le feu, mettez dessus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboules, une échalote, le tout haché, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble pour le mettre dans le fond du plat de l'épaisseur d'un écu, faites-les attacher sur un petit feu, ensuite vous casserez dessus sept ou huit œufs que vous assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire doucement, passez la pelle rouge dessus, quand ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

Œufs brouillés à la coque.

Coupez autant de mies de pain en rond, de la forme d'une petite tabatiere, que vous voulez servir d'œufs, faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans sa longeur, ensuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller, cassez les proprement par un bout pour les vuider, brouillez-les en les mettant dans

une casserole avec un petit morceau de beurre, un peu de persil, ciboule hachée, sel, gros poivre, deux cuillerees de crême, faites-les cuire sur le feu en les remuant toujours jusqu'a ce qu'ils soient cuits, et les remettez dans leurs coquilles que vous aurez lavées et égouttees; dressez-les sur les mies de pain.

Œufs à la huguenote.

Prenez le plat que vous devez servir, et le mettez sur un moyen feu avec un peu de jus, cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire le dessus avec une pelle rouge, et les servez à demi-mollets.

Œufs en timbale.

Faites fondre un peu de beurre pour beurrer en dedans six gobelets ou petites timbales de cuivre, vous prenez six œufs blancs et jaunes que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis, assaisonnez de sel, poivre, passez-les dans un tamis pour les mettre dans les gobelets, (il ne faut pas les remplir) mettez les cuire au bain-marie; que l'eau bouille doucement; quand ils sont fermes, il faut passer doucement autour un couteau pour les détacher du gobelet, et les renverser dans le plat. Servez avec jus clair.

Œufs en salade.

Hachez un peu de laitue que vous mettez dans le fond d'un plat, arangez dessus en simétrie des œufs durs coupés en deux, et autour de la fourniture de salade, assaisonnez d'huile, vinaigre, sel, poivre.

Œufs au petit lard.

Prenez un bon carteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le en petites tranches minces, mettez le dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit cuit, ayez soin de le retourner, ensuite vous versez le lard fondu dans le plat que vous devez servir avec deux cuillerées de jus, cassez dessus sept ou huit œufs, mettez-y aussi les tranches de petit lard, de gros poivre, peu de sel, faites cuire sur un petit feu, passez la pelle rouge dessus. Servez à demi-mollet.

OEufs en peau d'Espagne.

Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus avec six œufs blancs et jaunes, sel, gros poivre, passez-les au tamis et les mettez sur le plat que vous devez servir; faites-les cuire au bain marie, quand ils seront pris, en servant coupez-les avec quelques coups de couteau, mettez dessus un jus clair.

OEufs en filets.

Passez sur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets avec une petite pointe d'ail, quand l'oignon commence à colorer mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, et un verre de vin blanc, sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure et reduire au point d'une sauce, ensuite vous y mettrez des œufs durs, les blancs coupés en filets et les jaunes entiers, faites bouillir un moment et servez.

OEufs à la crême.

Mettez dans le plat que vous devez servir un demi-setier de crême, faite bouillir et reduire à moitié; mettez-y huit œufs, sel, gros poivre, faites-les cuire, passez la pelle rouge par-dessus. Servez à demi-mollet

OEufs au fromage.

Mettez dans une casserole un quarteron de fromage de Gruyere rapé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, persil, ciboules hachés, un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu, en le remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu; ensuite vous y mettrez six œufs pour les brouiller et cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain sur les bords du plat.

OEufs frits.

Faites trois omelettes fort minces de trois œufs chacune, assaisonnez de persil, ciboule, sel, gros poivre, à mesure que vous les faites, vous les étendez sur un couvercle de casserole et les roulez bien serrées, coupez chaque omelette en deux pour en faire six morceaux des trois, ensuite vous les trempez dans un œuf battu et

les pannez de mie de pain ; faites-les frire de belle couleur. Servez garni de persil.

Œufs au pain.

Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un poisson de crême, sel, poivre, un peu de muscade, quand le pain a bu toute la crême, cassez-y dix œufs, & les battez ensemble pour en faire une omelette.

Œufs au gratin, au Parmesan.

Mettez dans le fond du plat que vous devez servir, gros comme la moitié d'un œuf de la mie de pain avec un peu de fromage de Parmesan rapé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade & de gros poivre, mêlez le tout ensemble & l'étendez dans le fond du plat, faites-les attacher sur un petit feu, & ensuite vous y casserez dix œufs, poudrez tout le dessus des œufs avec du Parmesan rapé, faites cuire & passer la pelle rouge dessus. Servez, que les jaunes soient à demi-mollet.

OEufs à la bourgeoise.

Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez servir, mettez-y par-tout des tranches de mie de pain coupées très minces, & aussi des petites tranches de fromage de Gruyere, ensuite huit ou dix œufs, assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre, faites cuire à petit feu sur un fourneau.

OEufs grillés.

Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupés en huit petits carrés égaux, mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites cailles, beurrez-les en dedans & en dehors, prenez un bon morceau de beurre que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, & le mettez ensuite dans le fond de vos cailles, cassez un œuf dans chaque caille, assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin & de gros poivre, faites-les cuire à petit feu sur le gril, passez la pelle rouge par-dessus.

Servez-les, que les jaunes soient à demi mollet avec les caisses.

OEufs à l'ail.

Ayez dix gousses d'ail, cuites un demi-quart d'heure dans de l'eau, pilez-les avec deux anchois, une bonne pincée de capres, ensuite vous les delayerez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel, gros poivre, mettez cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir, & des œufs durs dessus arrangés proprement.

OEufs à la jardiniere.

Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros oignons coupes en filets avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, ensuite vous-mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit epaisse; ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs que vous battez ensemble, mettez le tout dans le plat que vous devez servir pour le mettre cuire sur un petit feu couvert d'un couvercle de tourtiere.

OEufs en surtout

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec persil, ciboule, champignons, echalotes, le tout haché, passez-les sur le feu & y mettez une pincee de farine, mouillez avec un demi-setier de lait, sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liee, & vous y mettrez sept œufs durs coupés en quatre, faites leur faire un bouillon & les dressez sur le plat que vous mettrez dessus pour que l'on ne voit point le ragoût d'œufs qui est dessous, frottez le dessus de l'omelette avec du beurre chaud, pannez-la de mie de pain, & l'arrosez encore de beurre, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere.

OEufs à l'eau.

Prenez une casserole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleurs d'orange, de l'ecorce de citron verd; faites bouillir à petit feu pendant un quart d'heure, mettez-la ensuite refroidir et

cassez

caſſez dans une autre caſſerole ſept jaunes d'œufs, ils ſont ſuffiſans ſi votre plat d'entremets est petit, s'il est grand vous en mettez davantage, vous délayerez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir, paſſez enſuite au tamis, et faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez ſervir ; pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblans, ſans avoir de l'eau dans le fond, cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

En maigre toutes ſortes d'œufs, dans le besoin, ſe peuvent ſervir indifferemment pour hors-d'œuvre ou entremets.

CHAPITRE XII.

Du beurre, fromage, laitage et épiceries.

VENONS préſentement au beurre, fromage, laitage et épiceries, leur utilité et qualité.

Les epiceries neceſſaires à la cuiſine, et celles dont on fait uſage ſont

Le ſel et ſalpêtre.
La muscade.
Le clou de girofle.
Le poivre fin et poivre concaſſé.
La fleur de muscade.
Macis.
Le citron.
Gingembre.
Canelle.
Coriandre.
Le genievre.
Le ſafran.
La moutarde.
Les pistaches.
Les amandes douces et ameres.
Le raisin de Corinthe.
Le verjus.
Le vinaigre rouge et blanc.
L'huile fine et commune.
L'orange aigre.

Du beurre.

Comme la bonne qualité du beurre est très-eſſentielle pour tout ce que l'on accommode en cuiſine, et que les meilleurs mets ne valent rien quand le beurre ſe fait

ſentir, il est néceſſaire qu'une cuiſiniere s'attache à le bien connoître, et mettre le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement, le blanc n'est pas, à beaucoup près, d'un goût ſi agreable, il y a des beurres d'un jaune falſifié qui ſe fait avec le ſuc d'une plante appelée barbote, ce jaune est plus foncé que celui qui est naturelle au beurre, et ſe distingue aiſement, quand on veut s'y appliquer.

Pour cet effet il faut le porter au nez, et ſentir s'il n'a point un goût de rance, les beurres de mai et de ſeptembre ſont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ce tems-la, et donnent à leur lait un très-bon goût.

C'est dans ces deux ſaiſons que les perſonnes prévoyantes et ménageres doivent faire leurs proviſions, ſoit pour en fondre ou pour le ſaler.

Voici la façon de le faire fondre : ſur trente livtes de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre clous de giroffe, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu, pendant trois heures ſans l'écumer, jusqu'à ce qu'il ſoit clair fin, vous le retirez après du feu pour le laiſſer reposer une heure, vous l'écumez enſuite et le verſez doucement dans des pots de grais.

Paſſez le fond du beurre au travers d'un tamis.

Quand vos pots ſont pleins, portez-les à la cave, étant froids, couvrez-les de papier et d'une ardoise.

Ce beurre ſe garde long-tems ſans ſe gâter.

La façon du beurre ſale est auſſi bonne quand il est bien façonné ; après l'avoir lavé pluſieurs fois pour lui faire ſortir ſon lait, prenez-en deux livres à la fois que vous mettez ſur une table bien nette ; étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaiſſeur d'un doigt, répandez du ſel deſſus en raiſonnable quantité, pliez le beurre en trois ou quatre, et le repétriſſez de cette façon jusqu'à ce que le beurre ſoit bien mele avec le ſel.

Vous continuerez de cette façon, deux livres par deux livres jusqu'à definition, vous le mettrez à meſure dans

des pots de grais bien propres, et les presserez bien avec la main pour qu'il ne reste point de vuide.

Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau que vous mettrez sur la superficie des pots, portez-les à la cave pour les conserver, et les couvrez de la même façon que ceux de beurre fondu.

Du fromage.

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages, cela regarde la fermiere, je m'expliquerai seulement sur les différentes façons qu'on les peut servir sur les tables, et l'usage que l'on en peut faire en cuisine.

Nous avons les fromages de chevrettes qui sont faits avec de lait de chevres mèlé d'un tiers de lait de vache, quand ils sont affinés ils sont très-bon.

Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance, est celui de Brie ; il y en a d'excellens.

Nous avons ceux de Bretagne et de Languedoc, le fromage d'Hollande (celui qui est persillé est le meilleur) le fromage de Gruyere doit être choisi avec de grands yeux et bien gras, le fromage de Parmesan, le fromage de Roquefort le plus estimé de tous, et par conséquent le plus cher.

Nous avons aussi les fromages mous nouvellement faits, ils se servent au gros sel.

Les petits fromages à la crême qui se mangent avec de la crême et du sucre ; toutes ces sortes de fromages se servent sur la table au dessert, il n'y a que le Parmesan et le Brie dont on se serve en cuisine

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en servez pour faire des ramequins.

Pour cet effet, vous en mettez un bon morceau que vous écrasez dans une casserole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron, un demi-setier d'eau froide ou chaude, très-peu de sel, un anchois haché, faites bouillir le tout ensemble, et mettez autant de farine que la sauce en peut boire, faites-la dessecher sur le feu jusqu'à ce que votre pâte soit bien épaisse, mettez

la ensuite dans une autre casserole pour y delayer autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide : il faut que cette pate se soutienne sans couler.

Vous dressez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon sur un platond, et les faites cuire au four.

Pour être bien faits, il faut que vos ramequins soient légers et d'une belle couleur.

Le Parmesan sert à faire des entreés en gras et en maigre,

Pour vous en servir vous le rapez, la viande ou poisson que vous destinez pour servir avec, doit être cuite à la braise ou en ragoût, la sauce et la viande doivent avoir moins de sel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmesan les salera encore.

Vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du plat un peu de la sauce destinée à la viande, du Parmesan dessus, vous dressez ensuite la viande dessus, et mettez par-dessus la viande le restant de la sauce que vous couvrez par-tout de Parmesan, et mettez ensuite le tout dans le four ou sous un couvercle de tourtiere pour lui faire pendre couleur, et servez ensuite à courte sauce, les bords du plat bien essuyés.

Vous pouvez aussi mettre de cette façon des choux-fleurs et cardons d'Espagne, que vous servez pour entremets.

Du laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il est susceptible de mauvais goût, et la moindre mal-propreté peut le faire tourner ; l'on a vu par les différens apprêts qui sont écrits dans ce livre, sont utilité, sans qu'il soit besoin d'en parler davantage.

Il me reste à parler sur ce sujet de différentes crêmes qui seront très-utiles pour servir en entremets.

DES CRÊMES.

Crême Italienne.

METTEZ dans une casserole trois demi-setiers de lait et le faites bouillir, ensuite vous y mettrez un peu d'écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, un peu plus de demi-quarteron de sucre, deux grains de sel, faites bouillir et réduire à moitié; mettez un peu refroidir, ayez dans une casserole une pincée de farine délayée avec six jaunes dœufs, mettez-y votre crême peu à peu en la rumuant à mesure, passez-la au tamis, et la dressez dans le plat que vous devez servir; faites-la prendre au bain-marie, avant que de la servir vous passez la pelle rouge par-dessus pour la colorer.

Crême au café.

Mettez trois demi-setiers d'eau dans une cafetiere; quand elle bouillira vous y mettrez deux onces de café, remuez-le avec une cuilere et le remettez au feu pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois, laissez-le reposer pour le tirer au clair, et le mettez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait et un morceau de sucre, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat, délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, et ensuite la crême, passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir, couvrez d'un couvercle de casserole avec un peu de feu dessus, faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise. Servez chaudement.

Crême au chocolat.

Rapez deux tablettes de chocolat et les mettez dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-setier de crême; faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers; quand elle

ſera à demi-froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs, paſſez-la au tamis, et la faites prendre au bain-marie, comme la précédente.

Crême frite.

Mettez dans une caſſerole de la farine environ plein trois cuilleres à bouche, délayez-la peu à peu avec six œufs blancs et jaunes, un peu d'écorce de citron rapé, de la fleur d'orange pralinée et hachée, une chopine de lait, un morceau de ſucre, une petie pincée de ſel, faites-la cuire ſur un petit feu pendant une demi-heure, en la tournant toujours; quand elle ſera bien épaiſſe, étendez-la de l'épaiſſeur d'un demi-doigt ſur un plat fariné, jetez de la farine deſſus, quand elle ſera froide, vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire dans une friture bien chaude, enſuite vous la glacez avec du ſucre et la pelle rouge.

Crême au caramel:

Mettez dans une caſſerole une chopine de lait, un demi-ſetier de crême, avec un petit morceau de canelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron verd, faites bouillir un quart-d'heûre, ôtez-la du feu, et mettez dans une poële d'office un quarteron de ſucre avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir ſur un fourneau jusqu'à ce qu'il ſoit au caramel, c'est-à-dire, de couleur de canelle foncée, ôtez-le du feu et y mettez la crême; remettez ſur le feu jusqu'à ce que le ſucre ſoit délayé avec la crême, enſuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crême, paſſez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes.

Crême à la franchipane.

Mettez dans une caſſerole deux cuillereés de farine avec du citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée, hachée, une petite pincée de ſel, délayez avec cinq œufs blancs et jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de ſucre, faites cuire en la tournant toujours ſur le feu pendant une demi-heure; quand elle ſera froide, elle vous ſert pour faire une tourte de franchipane ou des tartelettes; vous n'avez plus qu'à la mettre ſur

une pâte de feuilletage, quand elle sera cuite vous la glacez avec du sucre. Les tourtes à la moëlle se font de la même façon, à cette différence que vous mettez de la moëlle de bœuf fondue et passez au tamis dans la crême avant que de la retirer du feu, laissez-la cuire un petit moment dans la crême.

Crême à la Magdeleine.

Delayez quatre œufs blancs et jaunes avec une pincée de farine, un peu de citron verd rapé, un très-petit morceau de canelle pilée, quelques biscuits d'amandes ameres écrasées, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'oranges, une chopine de crême, un demi-quarteron de sucre, gros comme un pois de sel, mettez votre plat sur un moyen feu, versez-y la crême, quand elle sera cuite, jettez-y un peu de sucre pour la glacer avec la pelle rouge.

Crême à la Duchesse.

Mettez dans une casserole une chopine de lait avec un demi-setier de crême, un petit morceau de canelle, une écorce de citron verd, un demi-quarteron de sucre, faites bouillir une demi-heure, et diminuer d'un tiers, passez-la au tamis et la délayez ensuite avec six jaunes d'œufs et une pincée de farine, mettez-y quelques biscuits d'amandes ameres, une demi-tablette de chocolat, un peu de fleur dorange pralinée, le tout haché très-fin; faites-la cuire au bain-marie comme celle du café

Crême de riz pour les convalescens.

Ayez un quarteron de riz épluché et lavé dans trois ou quatre eaux tiedes, mettez-le cuire avec un bon bouillon gras; lorsqu'il est cuit et épais, écrasez-le avec une cuillere et la mettez ensuite dans une étamine pour le passer, en le bourrant fort avec une cuillere de bois, mettez-y de tems en tems un peu de bouillon chaud pour aider à le passer. Servez-la de l'épaisseur d'une crême double.

Crême de thé, d'estragon, de célerie, de persil.

Mettez dans une casserole un demi-setier de crême et une chopine de bon lait, près d'un quarteron de sucre,

faites bouillir et diminuer d'un tiers : ensuite si c'est une crême de thé, vous y mettez ce qu'il faut de the pour en faire cinq tasses ; laissez-le bouillir un moment et passez au tamis ; si vous voulez faire une crême d estragon, vous prendrez deux branches d'estragon que vous ferez bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau, et le mettez ensuite bouillir dans la crême ; il ne faut le laisser que le tems qu'il faut pour donner le goût, et le retirer promptement, de crainte que le goût ne domine; vous ferez la même chose pour celle de celeri et de persil ; la crême étant passée au tamis, vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincee de farine, et la faites cuire au bain-marie comme celle de café, si vous voulez les servir froides, n'y mettez point d'œufs ni farine, après qu'elles sont passees au tamis et que la crême est tiede, délayez-y de la présure ou des peaux de gigiers de volailles hachées, passez ensuite au tamis et la mettez dans le plat que vous devez servir, que vous mettez sur un peu de cendres chaudes, couvrez avec un couvercle où vous mettez aussi un peu de cendres chaudes, laissez jusqu'à ce que la crême soit prise, et la mettez au froid jusqu'à ce que vous serviez.

Crême en neige.

Faites boullir une chopine de lait et une chopine de crême avec un quarteron de sucre et réduire à moitié, quand elle sera tiede, faites-la prendre avec de la présure ou gigier, comme les précedentes ; quand elle sera froide, vous prendrez une chopine de crême double que vous fouetterez avec un fouet ; à mesure qu'elle mousse, enlevez la mousse avec une écumoire pour la mettre sur un tamis et un plat dessous ; continuez à fouetter la crême jusqu'à ce que vous en ayez assez pour couvrir en dôme la crême veloutée. Servez tout de suite.

Crême brûlée.

Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine, que vous délayez peu à peu avec quatre œufs blancs et jaunes, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange et une pincée de citron verd haché très-fin, mouillez avec un demi-setier de crême et un demi-setier de

lait, mettez-y gros comme un pois de ſel, et deux onces de ſucre; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant toujours, enſuite vous mettez un morceau de ſucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez ſervir, faites-les bouillir ſur un bon fourneau jusqu'à ce qu'il ſoit d'une belle couleur canelle, et y verſez promptement la crême; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le ſucre qui est ſur le bord du plat en l'amenant ſur la crême, et cela ſe doit faire promptement.

Crême blanche au naturel.

Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de ſucre que vous faites bouillir enſemble et réduire à un tiers, et le mettez refroidir jusqu'à ce que vous puiſſiez y ſouffrir le doigt ſans vous brûler. Vous prenez enſuite un peu de préſure que vous délayez avec de l'eau dans une cuillere à bouche, mêlez-la bien dans la crême, et paſſez enſuite le tout dans un tamis.

Vous prenez le plat que vous devez ſervir et le mettez ſur de la cendre chaude, verſez enſuite votre crême dedans et la couvrez d'un couvercle où vous mettez auſſi de la cendre chaude, et le laiſſez jusqu'à ce que la crême ſoit prise, que vous porterez au frais pour la ſervir froide.

Crême glacée.

Prenez une caſſerole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleur d'orange pralinée et pilée, un morceau de ſucre, délayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, et delayez les jaunes avec une chopine de crême, un demi-ſetier de lait.

Faites-cuire cette crême ſur le feu pendant une demi-heure.

Quand elle est épaiſſe vous la retirez du feu, et fouettez les blancs avec un fouet.

Quand ils ſont bien montés vous les mêlez dans la crême et mettez cette crême dans le plat que vous devez

crême en ſoit bien couverte.

Faites la cuire au four, qu'il ne ſoit pas trop chaud, ou ſous un couvercle de tourtiere : quand elle est bien montée et glacée, ſervez.

Crême à la moëlle.

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron verd, haché très-fin, un peu d'eau de fleur d'oranges et trois demi-ſetiers de crême, un morceau de ſucre.

Vous prenez enſuite un quarteron de moëlle que vous faites fondre ſur le feu et la paſſez dans un tamis, et mettez cette moëlle dans la crême.

Faites cuire cette crême ſur le feu pendant une demi-heure, retirez-la enſuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine ; mettez-les bien dans la crême, et la dreſſez dans le plat que vous devez ſervir.

Faites-la cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere comme la précedente ; quand elle est cuite vous prenez un doroir ou quelque plume bien propre que vous trempez dans de bon beurre chaud, et le paſſez légérement ſur la crême, mettez tout de ſuite de la nompareille, ce ſont de petites dragées de toutes couleurs, et ſervez.

Crême gratinée.

Prenez ſix œufs, deux entiers, et quatre jaunes que vous délayerez avec une petite poignée de farine, une chopine de crême, trois marons écrasés, un peu de citron verd haché, un morceau de ſucre.

Mettez le plat que vous devez ſervir ſur un fourneau à feu doux, mettez cette crême dans le plat après l'avoir bien remuée, faites cuire cette crême pendant une heure, et paſſez la pelle rouge par-deſſus pour lui donner couleur.

Si vous pouſſez cette crême à trop grand feu, le gratin en ſera brûlé et de mauvais goût.

Crême au petit pain.

Prenez trois petits pains à caffé, ôtez la croûte de des-

ſous pour pouvoir ôter la mie ſans endommager la croûte de deſſus, faites tremper les croûtes de deſſus & de deſſous avec du lait & du ſucre.

Prenez enſuite une caſſerole où vous mettez deux petites cuillerées de farine que vous délayerez avec ſept jaunes d'œufs, & mettez les blancs à part dans une terrine, mettez avec les jaunes trois macarons écraſés, du citron verd haché, un morceau de ſucre, une chopine de crême, faites cuire le tout ſur le feu un quart d'heure & le retirez.

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égoutter.

Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez cette crême dans le fond, le deſſous des pains deſſus, prenez le deſſus des pains: à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez y de la crême, & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers, couvrez-les par-deſſus de la même crême, uniſſez-les par-deſſus, pour que chaque pain conſerve ſa figure.

Faites-les cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure.

Vous prenez enſuite les blancs d'œufs que vous fouetterez en neige, & mettez dedans du ſucre fin.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs en leur conſervant toujours leur figure, mettez par-deſſus du ſucre fin, & les remettez au four juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur jaune, & ſervez.

Crême légere.

Mettez dans une caſſerole trois demi-ſetiers de lait avec du ſucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange, faites bouillir le tout enſemble & réduite à moitié, retirez-la du feu pour la mettre refroidir; vous délayez dans une caſſerole, plein une cuillere à café de farine avec ſix jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, mettez enſuite votre crême avec les jaunes d'œufs, en délayant petit à petit, paſſez enſuite votre crême dans un tamis & la faites cuire au bain marie, quand elle eſt cuite & priſe comme il faut, ôtez-la du bain-mari, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part, juſqu'à ce

qu'ils ſoient bien montés, mettez-y du ſucre fin, couvrez votre crême avec les blancs d'œufs en façon de dôme, mettez du ſucre fin par-deſſus, faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere, que la chaleur en ſoit douce; ſervez d'une belle couleur.

Crême bachique.

Mettez dans une caſſerole trois demi-ſetiers de vin blanc avec deux ecorces de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, trois onces de ſucre, faites bouillir à petit feu pendant un bon quart d'heure, délayez dans une autre caſſerole une demi cuillerée a café de farine avec ſix jaunes d'œufs, mettez-y petit à petit le vin que vous avez fait bouillir, lorsqu'il ſera a demi-froid, paſſez le tout au tamis, & faites cuire votre crême au bain-marie; quand elle ſera priſe, vous l'ôterez pour la mettre au frais, jusqu'à ce que vous la ſerviez.

DES BEIGNETS.

Beignets de crême.

PRENEZ une poignée de farine que vous délayerez avec trois œufs entiers & six jaunes, quatre macarons écraſés, de la fleur d'orange pralinee & grillée, un peu de citron confit haché, un demi-ſetier de crême & un demi ſetier de lait, un bon morceau de ſucre.

Faites cuire le tout ſur le feu un quart d'heure, que votre crême devienne bien epaiſſe, & la mettez refroidir ſur un plat fariné, & mettez encore deſſus de la farine apres l'avoir étendue de l'epaiſſeur d'un pouce.

Quand elle eſt froide, vous la coupez par petits morceaux pour les arrondir dans vos mains avec de la farine, faites-les frire à friture chaude & ſaupoudrez de ſucre fin par-deſſus en les ſervant.

Beignets ſouflés, ou pets & petits choux.

Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verds rapés, de l'eau de fleurs

d'orange une pleine cuillere à café, un quarteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-setier d'eau, faites bouillir le tout ensemble un moment, & metrez dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liee & bien epaisse, remuez la bien sur le feu avec une cuillere de bois jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole, pour lors, vous la mettrez promptement dans une autre casserole & y délayerez deux œufs à la fois, en remuant bien avec votre cuillere de bois, vous continuerez à mettre deux œufs à la fois jusqu'à ce que votre pâte devienne molle sans être claire, vous la metrez ensuite sur un plat & l'etendez avec un couteau de l'epaisseur d'un doigt, vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne soit pas trop chaude, trempez le manche d'une cuillere à ragoût dans la friture, & prenez de la pâte avec ce manche, de la grosseur d'une noix, faites là tomber dans la poële en cognant sur le bord, faites-les frire à petit feu en les remuant sans cesse, quand ils sont bien montés & de belle couleur, servez-les chaudement après les avoir poudrés de sucre fin. Si vos beignets sont bien faits, ils doivent être légers & creux en dedans. Vous pouvez encore les dresser autrement; pour les frire, faites des perits tas de pâte, de la grosseur d'une noix, proches les uns des autres sur une feuille de papier blanc, renversez-les dans la friture plus que moitié chaude: quand vos beignets seront détaches, vous ôtez le papier & ferez frire de même: c'est avec cette même pâte que l'on fait de petits choux, il n'y a point d'autres changemens que de mettre plus de beurre dans la pâte, & de les faire cuire au four.

Beignets de brioche.

Prenez de petites brioches de deux liards, que vous couperez par la moitie, ôtez-en la mie & mettez à la place une crême cuite ou des confitures, recollez ensemble les deux moitiés de façon qu'elles paroissent entieres, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine un peu d'huile, du sel, & délayez avec du vin blanc, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & à la pelle rouge.

Beignets de pomme et de pêche.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau et les pepins, parez les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du ſucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, et enſuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur et les glacez avec du ſucre et la pelle rouge; les beignets de peche ſe font de la même façon.

Vous faites auſſi des beignets de pomme en pâte, pour lors, vous creusez votre pomme par le milieu ſans la rompre pour en ôter le pepin; vous les pelez et coupez en tranches de l'epaiſſeur d'un écu, faites-les mariner comme les précedentes, trempez-les enſuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche, faites-les frire et ſervez glacez avec du ſucre.

Beignets d'orange.

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal; ôtez la ſuperficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper á meſure l'ecorce de l'epaiſſeur d'une petite piece, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, et les mettez cuire avec un peu de ſucre, faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de ſel; délayez cette pâte, qu'elle ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant avec la cuillere; trempez vos quartiers d orange dedans pour les faire cuire dans une friture jusqu'à ce qu'elle ſoit de belle couleur, ſervez glacés de ſucre fin, et la pelle rouge.

Beignets de blanc-mangé.

Mettez dans une caſſerole un quarteron de farine de riz que vous delayez avec deux œufs & une chopine de lait, deux onces de ſucre; faites cuire ſur le feu comme une bouillie, en tournant toujours pendant deux heures, quand elle ſera bien epaiſſe, ôtez-la du feu, et vous y mettrez une pincee de citron verd rape, et de

la fleur d'orange praliné, hachée, un peu de ſel, le tout étant mêlé, vous étendez la crème ſur un plat fariné, jetiez de la farine deſſus : quand elle ſera froide vous la couperez par petits morceaux pour les rouler dans vos mains, de groſſeur d'une moyenne balle, faites-les frire dans une friture bien chaude, lorsqu'ils sont noirs vous les retirez promptement pour les rouler dans du ſucre fin.

Beignets de pain à chanter.

Ayez deux douzaines de grands pains à chanter, prenez-en un où vous mettrez deſſus un peu de crême de franchipane, ou de confitures, mouillez le bord avec de l'eau, & appliquez deſſus un autre pain à chanter, pincez les tout autour pour les coller enſemble, lorsqu'ils ſeront tous faits, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel, faites les frire & glacer avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de feuilles de vigne.

Faites tremper pendant une heure des feuilles de vigne avec un peu d'eau-de-vie, enſuite vous les egouttez, mettez dedans un peu de crême de franchipane que vous envelopperez bien avec les feuilles, ensuite vous les tremperez dans une pâte comme les beignets précédens & les finiſſez de même.

Beignets mignons.

Mettez dans une caſſerole deux bonnes cuillerées de farine que vous délayez avec quatre œufs blancs & jaunes, un peu de ſel, deux onces de ſucre, un citron verd rapé, une demi cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un demi-ſetier de lait & demi-ſetier de crême; faites cuire à petit feu en tournant toujours; quand elle ſera cuite & bien epaiſſe, étendez-la sur un plat fariné, poudrez le deſſus avec de la farine; quand elle ſera froide, coupez la par morceaux avec un coupe-pâte à petits pâtés; trempez chaque morceau dans une pâte de cette façon : mettez dans une caſſerole deux cuillerées de farine, une cuillerée d'eau-de-vie, une pincee de

ſel, délayez avec deux œufs, faites frire & ſervez glacée de sucre & la pelle rouge.

Beignets de pâte.

Mettez ſur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de ſel, environ un demi-verre d'eau, petriſſez la pate, enſuite vous l'abattez fort mince & la coupez avec un coupe-pate à petits pâtes; mettez ſur chaque morceau un peu de crême de franchipane, couvrez avec le deſſus comme le deſſous, mouillez les bords & les collez enſemble en les pinçant tout au tour, faites frire d'une couleur dorée; glacez le deſſus avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de pain.

Faites bouillir un demi-ſetier de lait, & réduire à moitie avec un peu de sucre, une pincée de ſel, une demi-cuilleree d'eau de fleurs d'orange, une pincée de citron verd haché, ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit ecu & beaucoup plus épaiſſes; mettez-les dans le lait pour les faire tremper un moment, quand elles ſeront toutes imbibées, mettez-les égoutter & fariner, faites les frire, glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Beignets à la crême.

Mettez dans une caſſerole un demi-ſetier de crême, un demi-ſetier de lait, un peu de ſel, une pincée de citron verd haché très-fin; faites bouillir et réduire à moitié; enſuite vous y mettrez trois grandes cuillerées de farine que vous délayez ſur le feu avec de la crême, & la tournerez jusqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, ôtez-la du feu pour la mettre sur la table, abattez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle ſoit mince comme un petit écu, coupez-la en loſange; faites-la frire & glacer avec du ſucre et la pelle rouge.

DES ROTIES.

Rôties au jambon.

ELLES se font en coupant six ou sept tranches de pain de la largeur de deux bons doigts, vous les passez dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée; vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur que vous faites dessaler une heure dans de l'eau, s'il n'est pas nouveau; ensuite vous les mettez dans une casserole sur un petit feu pendant une heure: quand il est cuit vous l'ôtez de la casserole & mettez dans la même casserole une pincée de farine, pour faire un petit roux, et le mouillez avec du bouillon sans sel, et un bon filet de vinaigre; faites bouillir un bon quart d'heure; après l'avoir dégraissé, vous passez cette sauce au tamis; dressez le jambon sur les rôties de pain avec la sauce par-dessus avec quelques grains de gros poivre.

Rôties au lard.

Coupez des tranches de pain de la largeur de deux doigts et d'egale grandeur, mettez dessus suffisamment de petit lard coupé en petits dés et manié avec un œuf cru, persil, ciboule, une échalote, le tout haché, de gros poivre; faites-les frire à petit feu. Servez avec une sauce claire et un filet de vinaigre.

Autres rôties au lard.

Il faut avoir un pain mollet d'une livre, long et rassis, coupez-en les deux bouts, & lardez tout le milieu avec du petit lard coupé en lardons, ensuite vous avez un couteau qui coupe bien, coupez votre pain en tranches de l'epaisseur de deux écus, trempez ces rôties dans de l'œuf battu & les mettez à mesure dans une friture qui ne soit pas trop chaude, faites-les frire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur bien dorée, & les servez avec une sauce claire, un filet de vinaigre, et un peu de gros poivre.

Rôties aux anchois.

Elles se font avec des mies de pain passées au beurre,

vous arrangez dessus une demi-douzaine d'anchois bien lavés & coupés en filets minces dans leur longeur, assaisonnez les rôties avec de l'huile, du vinaigre et de gros poivre.

Rôties de rognons de veau.

Elles se font en coupant des mies de pain de même grandeur que les précédentes, et mettez dessus une farce d'un rognon de veau cuit à la broche, que vous hachez avec autant de sa graisse, persil, ciboule, une échalote hachée, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs & les blancs fouettés, mettez cette farce sur les rôties, unissez-le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu; pannez avec de la mie de pain, faites-les cuire sur une tourtiere avec un peu de feu dessus & dessous. Servez-les avec une petite sauce claire un peu relevée.

Rôties aux épinards.

Elles se font avec un ragoût d'épinard fini, de bon goût et bien épais, vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs crus, arrangez les épinards sur des mies de pain coupées comme les précédentes, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez le dessus de mies de pain et les faites frire. Servez sans sauce.

Rôties aux haricots verds.

Elles se font de la même façon que celles aux épinards.

Rôties aux concombres.

Faites un ragoût de concombres comme il est marqué à la page 225; quand il est fini, bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs; dressez-le sur des mies de pain, & les finissez comme les rôties aux épinards.

Rôties de toutes sortes de viandes.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été desservie de la table, coupez-la en petits dés, pour en faire un ragoût bien lié; quand il est froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs crus, dressez votre viande sur des mies de pain, unissez-le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez de mie de pain, faites frire de belle couleur. Servez avec une sauce claire.

Rôties à la minime.

Coupez des morceaux de pain de la largeur de deux doigts et un peu plus longs, de l'épaiſſeur de deux écus; mettez-les dans une caſſerole avec de l'huile pour les paſſer ſur un petit feu, en les tournant de tems en tems jusqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur, vous les dreſſez dans le plat, arrangez deſſus des filets d'anchois, vous mettez dans l'huile qui vous a ſervi à paſſer les rôties, de l'échalote, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, une demi-feuille de laurier, thym, basilic en poudre, de gros poivre, un peu de vinaigre, faites bouillir un instant, et dreſſez ſur les rôties, ſervez froid.

Uſage des épiceries.

Revenons préſentement à ce qui regarde l'épicerie, pour l'aſſaiſonnement des ragoûts.

Pour le ſel tout le monde ſait qu'il est indispensable.

Le poivre l'est un peu moins.

Le ſalpêtre ſert à faire des glaces : on le mêle avec deux tiers de glaces pour faire glacer les crêmes et liqueurs que l'on juge à propos.

La muscade.	Poivre fin.
Clous de girofle.	Fleurs de muscade.
Macis.	Cannelle.
Gingembre.	Coriandre.

Toutes ces épices ſervent à aſſaiſonner les ragoûts, comme il est marqué dans les endroits où il est beſoin.

L'on en fait auſſi des épices mêlées, en mettant de chacun la doſe qui lui est convenable.

Sans ſe donner cette peine, l'on en trouve de toutes faites chez les épiciers, et à juste prix.

Ces épices mêlées ſont excellentes pour toutes ſortes de pâtés et entremets de viande froide.

Le genievre n'est bon que pour les viandes que l'on veut mettre au ſel.

Comme piece de bœf et petit ſalé, jambon pour fumer, il en faut très-peu.

Le ſafran n'est plus en uſage en cuiſine, l'on s'en ſert encore pour le pain-bénit de campagne.

La moutarde se sert à côté du bœuf à dîné, et à faire des sauces robert et rémolade.

Les pistaches servent pour des crêmes, pour des galentines, et à faire quelque ragoût particulier.

Les amandes douces et ameres servent à faire des biscuits d'amandes, des macarons, des abaisses de massepain, et entrent dans plusieurs sortes de crêmes,

Elles servent aussi à faire de l'orgeat, comme il sera expliqué après dans le traité de l'office.

Le vinaigre rouge et blanc, citron et orange aigre, servent à relever le goût des sauces, comme il est expliqué dans chaque article où il en est besoin.

La bonne huile d'olive sert pour toutes sortes de salades, et dans une infinité de ragoûts qui sont à l'huile.

CHAPITRE XIV.

De la Pâtisserie.

Je n'entrerai point ici dans le détail générale de toute la pâtisserie, il suffit qu'une cuisiniere puisse servir une table bourgeoise, et qu'elle sache faire des tourtes de plusieurs façons pour entrées et pour entremets en gras et en maigre, en pâtisseries froides.

Pour des entremets de milieu qui servent plusieurs fois ; l'essentiel est de se bien attacher à faire la pâte de la façon qu'elle sera expliquée ; et pour la cuisson des viandes qu'elle mettra en pâte, de savoir combien il leur faudra de tems pour être cuites a la braise, et de ne la laisser jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

Autre article très-essentiel pour les personnes qui font de la pâtisserie, c'est de savoir gouverner et connoître le four dont on se sert.

Pour cet effet, si ce sont des pieces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four long-tems, vous ne risquez rien de le faire chauffer plus qu'il ne faut, pourvu que vous le laissiez abatre de sa chaleur, c'est-à-dire, après que le four est nettoyé, fermez-en la porte, et

ſoyez une demi-heure avant que de rien enfourner; par ce moyen vous ne riſquerez point de brûler votre pâtiſſerie.

Pour les pieces qui ne ſont point longues à cuire vous aurez ſoin que le four ne ſoit pas si chaud, principalement pour la pâtiſſerie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, et n'auroit pas le tems de monter.

De la pâte briſée pour les tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de ſel, vous vous reglerez ſur cette doſe pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine ſur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le ſel, le beurre en petits morceaux mettez-y de l'eau avec prudence, parce que ſi vous en mettiez trop, votre pâte ſeroit trop claire, et n'auroit point de ſoutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, et petit à petit avec la farine.

Quand la farine à bu toute l'eau, vous petriſſez enſuite à force de bras, votre pâte ne ſauroit être trop épaiſſe, pourvu qu'elle soit bien liée, et qu'il n'y ait point de grumelots dedans; vous aurez ſoin de faire cette pâte au moins deux heures avant que de vous en ſervir pour qu'elle ait le tems de revenir.

C'eſt avec cette pâte que vous ferez toutes ſortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibiers, volaille, poiſſons.

Les tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille, ſont d'une poularde coupée en quatre, de petits pigeons entiers, ou coupés en deux quand ils ſont gros, des ailerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos, que vous échauderez, et le ferez bouillir un inſtant dans l'eau, pour le retirer tout de ſuite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtiere pour y mettre un morceau de pâte deſſus de l'épaiſſeur d'un écu, que vous aurez abattu avec un rouleau, mettez deſſus cette pâte la viande que vous avez préparée, avec ſel, poivre, et dans tous les vuides de bon beurre, couvrez la viande avec des bardes de lard,

mettez dessus la viande une pareille abaisse que vous avez mise dessous, mouillez avec de l'eau et un doroir, les deux endroits qui doivent se toucher ensemble, et les pincez tout autour pour qu'ils se collent ensemble, faites ensuite un bord en tournant au tour avec le pouce, prenez un œuf que vous battez, blanc et jaune ensemble, et avec le doroir ou plume, frotez-en tout le dessus de la tourte.

Faites-la cuire au four trois heures; un quart d'heure après qu'une tourte est au four, ils faut la sortir pour faire un trou au milieu pour laisser sortir la fumée qui la feroit fuir, et la remettre tout de suite dans le four.

Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graisse qui est dans la tourte, et les bardes de lard, et avec une cuillere à bouche, vous enlevez ce qui est en dedans du bord qui n'est pas cuit.

Vous avez ensuite dans une casserole une bonne sauce toute prête et d'un bon goût que vous mettez dedans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau et champignons, fini d'un bon goût que vous mettrez dedans, elle n'en sera que meilleure; recouvrez la avec son dessus, & servez.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes.

Pour entrée, soit en gras ou en maigre, il n'y aura que les viandes qui seront dedans, leur assaisonnement, le tems de leur cuisson, & les sauces différentes qui en feront le changement pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même repétition.

Tourtes de côtelettes de mouton, à la Périgord.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par cotelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque la côtelette, après avoir foncée de pâte la tourtiere, comme il est dit ci-devant, arrangez les côtelettes dessus, vous prenez autant de moyennes truffes, après les avoir pelées vous les mettez entre les côtelettes & assaisonnez pardessus avec du sel fin, & un peu d'épices mêlées, cou-

vrez de bardes de lard, et sur les bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaiſſeur d'un écu, vous finitez enſuite la tourte, comme il eſt dit ci-devant.

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle ſera cuite vous y mettrez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne, si vous ne l'avez pas, que ce ſoit de bon vin blanc.

Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, ſans y mettre des trufies, pour lors il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes de tendons de veau ſe font dans le même goût, la seule différence eſt de faire bouillir un moment dans l'eau les tendons, & les retirer à l'eau fraiche.

Quand ils ſont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

De toutes ſortes de tourtes de gibier.

Le lapin, il faut le couper par membre; lui caſſer un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de lievre, ôtez-en tous les os & n'y mettez que la chair, les os vous ſerviront pour faire un civet pour les domestiques.

La bécaſſe, pour faire une toutte, vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre, vous hachez le dedans avec du lard, vous les mettez au fond de la tourte.

Les alouettes, il faut leur ôter les pates, le cou, & les vuider du dedans; faites-en une farce comme de la bécaſſe.

Après avoir obſervé ſur tous ces gibiers de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce qui reſte à faire pour toutes les tourtes, ſe trouve à toutes égale.

Vous les mettez dans la tourtiere avec un bouquet de fines herbes, ſel, & fines épices, couvrez de bardes de lard & du beurre, mettez deſſus votre abaiſſe de pâte pour la finir comme les autres.

Quand elles ſont cuites & dégraiſſées, mettez dedans une bonne ſauce faite avec un bon coulis, en ſervant preſſez dans la ſauce le jus de deux oranges: si vous avez à la place de la ſauce un bon ragoût, ſoit de ris de veau & champignons, ou ragoût de truffes

coupez par tranches, votre tourte n'en ſera que meilleure & plus eſtimée.

Vous y mettez toujours en ſervant, le jus d'une orange, par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes ſortes de farces.

Prenez de telle ſorte de viande que vous jugerez à propos, comme tranche de bœuf du plus tendre, roueille de veau, gigaux de mouton, ou gibier et volaille, qu'il n'y ait point de petits os ni de filendre, que vous aurez ſoin d'ôter, ſi vous en trouvez, il ne faut que d'une viande à la fois, une bonne demi-livre ou trois quarterons ſuffiſent, il faut la hacher avec des couteaux à hacher, & mettre avec autant de bonne graiſſe de bœuf, perſil, ciboule & champignons, le tout haché très-fin, aſſaiſonnez de ſel fin, un peu d'épices mêlées.

Quand le tout eſt bien mêlé, vous y mettez deux œufs entiers, & mouillez avec un bon demi-ſetier de crême.

Quand cette farce eſt finie, goûtez ſi elle eſt aſſaiſonnée de bon goût; foncez votre tourtiere d'une abaiſſe de pâte, mettez cette farce deſſus, l'epaiſſeur d'un pouce, vous la couvrez enſuite de pâte, & finiſſez comme les autres.

Faites-la cuire deux heures: ſi c'étoit du bœuf ou du mouton, vous la laiſſerez plus long-tems.

Quand elle eſt cuite & bien dégraiſſée, paſſez votre couteau ſur la farce pour la couper en petits carreaux, & mettez deſſus un bon coulis clair, & ſervez.

Des tourtes maigres de poiſſons.

Prenez tel poiſſon que vous jugerez à propos, ſoit anguille, brochet, ſaumon, tanche, etc.

Après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, foncez une tourtiere avec la même pâte, comme il eſt dit aux autres, mettez deſſus le poiſſon avec un bouquet de fines herbes, ſel fin, fines épices, & couvrez tout le poiſſon avec bon beurre, mettez après votre abaiſſe de pâte, finiſſez la tourte, comme il eſt expliqué pour les précédentes: une heure & demie ſuffit pour la cuiſſon d'une tourte de poiſſon.

Quand

Quand elles ſont cuites et dégraiſſées comme les autres, vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon.

Prenez une pincée de farine que vous faites rouſſir avec un peu de beurre ; quand le roux est fait, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiede, mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de sel, faites bouillir ce ragoût une demi-heure et le dégraissez ; vous avez des laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans l'eau, et les retirez à l'eau fraîche, mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi quart d'heure.

Quand il est fini et d'un bon goût, vous le mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous servir de différens ragoûts maigres pour mettre dans ces sortes de tourtes, comme de truffes, mousserons, morilles, pointes d'asperges, suivant la saison où vous vous trouverez.

Timbales.

Pour faire toutes sortes de timbales, faites une pâte de cette façon, mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de saindoux, deux jaunes d'œufs, un peu de sel ; pétrissez cette pâte, qu'elle soit bien ferme, ensuite vous en prenez les deux tiers que vous abattez avec le rouleau, de l'épaisseur d'un petit écu, mettez cette pâte dans une petite caſſerolle, étendez-la dans le fond et autour, pour qu'elle prenne bien la forme de la caſſerole, en prenant garde de la percer, mettez dessus tel ragoût de viande ou de poisson que vous voudrez, pourvu qu'il soit cuit, refroidi & courte ſauce (vous pouvez même déguiser de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont déjà été servis) ; après vous abattez auſſi la pâte que vous avez mise le part de la même épaiſſeur, couvrez-en la viande, et chepu llez les bords pour les coller ensemble, de la même crain n que vous feriez pour une to rte, pincez tous les enſui ds pour les coller ensemble, faites cuire au four ou jeun braise, vous enterrez la casserole de cendres chauda }j, et du feu sous un convercle, quand la pâte de

votre timbale sera cuite, vous la renverserez doucement sans-dessus-dessous, dans le plat que vous devez servir : faites un trou dans le milieu, de façon que vous puissiez remettre le morceau de pâte que vous aurez ôté pour qu'il n'y paroisse pas, mettez dans la timbale une sauce telle que vous jugerez à propos, suivant la viande que vous aurez mise dedans.

De la pâte brisée pour les pâtés froids.

Les cuisinieres qui auront l'adresse de faire un pâté dressé de la hauteur de quatre pouces, n'auront qu'à se servir de la même pâte des tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans, la cuisson & les sauces en sont de même ; la satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir avec les mêmes mets diversifier le coup-d'œil d'une table, et se faire honneur de leur savoir faire.

Voici la façon de faire la pâte brisée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant ce que vous aurez besoin ; voici sur quoi vous vous réglerez.

Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, un demi-quarteron de sel, mettez cette farine sur la table, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin et le beurre ; vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante que vous mettez sur le beurre, et le maniez avec les mains dans cette eau jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait fondu, vous mêlez ensuite la farine et la pétrissez à tour de bras le plus promptement que vous pouvez, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvu qu'elle soit bien liée ; vous laissez reposer cette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir, & dressez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

Façon de faire les pâtés de telle espece de viande que vous voudrez mettre en pâte.

Prenez rouelle de veau, gigot de mouton, perdrix, bécasses, filets de lievres, poulardes, chapons, n'importe ; l'assaisonnement & la façon en sont tout la même, à peu de chose près.

and

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, si vous voulez y mettre de la rouelle de veau pour garnir, elle sera bien où elle se trouvera. Les dindons désossés garnis de veau, font encore d'excellens pâtés.

Les perdrix, becasses, chapons, poulardes, après qu'ils sont vuidés, troussez-leur les pates dans le corps, & leur cassez un peu les os avec le dos du couperet; faites les revenir sur de la braise : après les avoir essuyés & épluchés, lardez-les par-tout avec de gros lard marié dans le sel fin, fines epices mêlées, persil & ciboule hachés.

Vous faites la même chose pour le veau & mouton; à la reserve que vous ne les faites point revenir sur de la braise.

Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arrondissez avec les mains en la roulant sur la table, c'est ce que l'on appelle mouler la pâte, vous l'abattez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, & dessus la pâte votre viande bien serrée l'une contre l'autre, & l'assaisonnez de sel fin & fines épices, couvrez de bardes de lard, & beaucoup de beurre par-dessus, mettez ensuite une abaisse de pâte pas aussi épaisse que celle de dessous, mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher pour qu'ils se collent tous ensemble, appuyez par-tout les doigts pour les unir, vous reprenez après le doroir que vous trempez dans l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté, relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté; unissez-la proprement sans trop appuyer, crainte de percer la peau.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou sur le milieu au dessus, de la largeur du pouce; faites une cheminée de pâte où vous mettrez une carte roulée, de crainte que le trou ne se referme en cuisant, vous dorez ensuite par-tout le pâté avec un œuf battu, blanc et jeune; pour enjoliver le pâté, vous y mettrez des fleurs da lys faites avec de la même pate, & le redorez une

seconde fois, un moment avant que de le mettre au four, vous mettrez par la cheminée du pâté, deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût sans sentir l'eau-de-vie, par le mélange des goûts qu seront ensemble.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures; vous en jugerez suivant sa grosseur.

Quand il sera cuit, mettez-le dans un endroit frais pour le faire refroidir, et bouchez sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez.

De la pâte appelée feuilletage.

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets) mettez ce litron de farine sur la table avec un peu de sel & d'eau, ce que la farine en peut boire, pétrissez un moment la farine avec l'eau, que cette pate ne soit ni trop molle ni trop épaisse, laissez-la reposer deux heures avant que de vous en servir, vous prenez ensuite presque autant de beurre que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau, mettez le beurre dans le milieu, et donnez cinq tours en été et six en hiver: ce que l'on appelle tour, c'est d'abattre la pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, & jetant de tems en tems & légérement un peu de farine.

Quand chaque tour est fini, vous repliez la pâte en trois, et recommencez chaque tour jusqu'à définition.

Vous vous servez de cette pâte pour faire toutes sortes de tourtes pour entremets, pour faire de petits pâtés & toutes sortes de gâteaux feuilletés.

Petits pâtés friands.

Vous faites d'abord de petits pâtés ordinaires qui se font avec du feuilletage; vous prenez un peu de rouelle de veau, et autant de moëlle de bœuf que vous hachez bien ensemble, mettez-y persil, ciboule & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, sel, poivre, délayez cette farce avec un demi-setier de crême; goûtez si elle est de bon goût, vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, pour y mettre de petites abaisses de pâte de l'épaisseur d'un petit écu, mettez de cette farce sur la pâte, & couvrez d'une abaisse de pâte, dorez-les & les faites cuire au four.

Pendant qu'ils cuisent, vous prenez du blanc de volaille cuite à la broche que vous hachez très-fin : mettez dans une casserole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre, faites reduire le bouillon au quart, vous ôtez le bouquet, & mettez le blanc de volaille haché, & un peu de sel, faites chauffer sans bouillir, & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier sur le feu, & y mettez après un jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le dessus de chaque pour en ôter après la viande ; à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blancs de poulets, une cuillerée à chaque, remettez sur chaque petit pâté son couvercle, & les servez plus chaudement que vous pouvez.

Gâteau d'amandes.

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs blancs & jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes douces pilées tres-fin, petrissez le tout ensemble & en formez un gâteau à l'ordinaire, faites-le cuire & le glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Gâteau au lard.

Coupez trois quarterons de petit lard, en petites tranches tres-minces, mettez-le dans une casserole sur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi-heure, ensuite vous mettrez un litron & demi de farine sur la table ; faites un trou dans le milieu, mettez-y le lard qui s'est fondu en faisant cuire le petit lard, une demi-livre de beurre, peu de sel, deux œufs, un grand verre d'eau, pétrissez la pâte & la laissez reposer une heure, mettez toutes vos tranches de petit lard dans la pâte un peu distantes l'une de l'autre ; formez votre gâteau comme à l'ordinaire, dorez-le avec de l'œuf battu, et le faite cuire une bonne heure dans le four ou dessous un couvercle de tourtiere.

Gâteau en losange.

Faites une pâte de feuilletage comme celle qui est

expliquée, ci-devant, page 268, abattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi doigt, coupez-la en losange de la largeur de deux doigts, dorez le dessus des gateaux avec de l'œuf battu ; faites cuire un bon quart d'heure au four, ensuite vous les glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Gâteau de Savoie.

Mettez quatorze œufs dans une balance, & de l'autre côté autant pesant de sucre fin, ôtez le sucre & mettez à la place de la farine la pesanteur de sept œufs, ôtez la farine pour la mettre à part, cassez les œufs, mettez les jaunes dans une terrine & les blancs dans une autre, mettez avec les jaunes le sucre que vous avez pesé & un peu de citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée & hachée, battez le tout ensemble pendant une demi-heure, ensuite vous y mettez les blancs d'œufs bien fouettés & la farine que vous avez pesée, que vous mettez en douceur en remuant à mesure le biscuit avec le fouet, vous avez une casserole de moyenne grandeur & profonde, ou une poupetoniere que vous frottez d'abord avec du beurre affiné, essayez-la bien avec un torchon & y mettez du beurre affiné pour qu'il s'étende par-tout, mettez-y votre biscuit et le faites cuire au four d'une chaleur modérée pendant une bonne heure et demie ; quand il sera cuit vous le renverserez doucement sur un plat, s'il est d'une belle couleur dorée vous le servez dans son naturel, & s'il avoit trop de couleur, il faudroit le glacer avec une glace blanche qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf & le jus de la moitié d'un citron, battez le tout ensemble dans une assiette de fayance & une cuillere de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, & vous vous en servez pour couvrir tout le gâteau ; ne servez que quand la glace sera seche.

Gâteau à la créme.

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-setier de créme double, une bonne pincée de sel, pétrissez légérement la pâte, laissez-la reposer une demi-heure,

ensuite vous mettez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte, abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, ensuite vous en formerez un gâteau ou plusieurs petits, dorez-les avec de l'œuf battu, & faites cuire au four : vous vous reglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

Gâteau à la royale.

Mettez dans une casserole une pincée de citron verd haché, deux onces de sucre, un peu de sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau; faites bouillir un moment & y mettez quatre ou cinq cuillerees de farine, faites dessécher sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez-la du feu & y mettez un œuf à la fois en remuant fort avec la cuillere jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé dans la pâte; vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de cette façon jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide, ensuite vous y mettez un peu de fleurs d'orange pralinée, & deux biscuits d'amandes ameres, le tout bien fin, dressez les petits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurré, dorez le dessus avec de l'œuf battu; faites cuire une demi heure au four d'une chaleur douce.

Gâteau de brioche.

Mettez un litron de farine sur une table & la pétrissez avec un peu d'eau chaude & un peu plus de demi-once de levure de biere; si vous n'en avez point vous y mettrez à la place un petit morceau de levure de pain; enveloppez cette pâte dans un linge & la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart d'heure l'été & une heure en hiver; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez faite en levain, une livre & demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin, pétrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la de farine & l'enveloppez d'une nappe, pour la laisser revenir neuf ou dix heures, coupez cette pâte suivant la grosseur de vos gâteaux de

brioche que vous voulez faire, mouillez-les en les arrondissant avec les mains, applatissez un peu le dessus, dorez avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four, pour les petits une demi-heure, & les gros une heure & demie.

Gâteau à la viande

La viande que vous employerez donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lievre, de lapin, de bœuf, &c. Ils se font tous de même à cette différence que le gibier se mele avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot, levez-en toute la chair après avoir ôte les peaux, hachez la avec un peu de graisse de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dés, dix jaunes d'œufs, sel fin, fines epices, un demi-verre d'eau-de-vie, champignons, un peu d'echalotes, persil, ciboule, le tout haché, mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, & votre farce de viande dessus après l'avoir bien melee avec tout son aissaisonnement, faites la cuire au four au moins trois heures, la cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole, ôtez-la ensuite pour la renverser sur un plat, laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau, ratissez-les légérement avec le couteau, & servez sur un plat garni d'une serviette.

Gâteau de riz.

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de riz bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, & ensuite de bon lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit & épais, laissez le refroidir, faites une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre & le riz, pétrissez le tout ensemble & en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtiere, ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

Tartelettes.

Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant, page 268, abaitez-la de l'épaisseur d'un petit écu, & en coupez de petites abaisses avec un

coupe-pâte, mettez les sur des moules à petits pâtés, & sur la pâte une petite cuillerée de crême de franchipane, comme celle qui est marquée ci devant, page 245, ou bien des confitures de celles que vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gelée; couvrez avec quelques bandes de pâte, & un bord autour de la même pâte, faites cuire une demi-heure au four, glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Dariolles.

Mettez sur une table un peu plus de demi-litron de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, & un verre d'eau, pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt, coupez la en morceaux de la grandeur des moules à petits pâtes; appuyez les doigts sur chaque morceau & les relevez sur les bords en les pinçant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt & de l'epaisseur d'une piece de vingt-quatre sous, mettez les au four d'une chaleur modérée, un demi-quart d'heure après mettez-y un demi-setier de crême delayée avec deux œufs & deux cuillerees de farine, très-peu de sel, une once de sucre; quand elles seront cuites, jetez du sucre fin par-dessus.

Timbales de biscuits.

Prenez six œufs et autant pesant de sucre fin, & la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grosseur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets; pour les faire, vous observerez la même façon que pour le gâteau de Savoie que vous trouverez ci-devant, page 270, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-heure pour la cuisson, & le four un peu plus doux.

Croquignoles.

Mettez sur une table un demi litron de farine avec un quarteron de sucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de sel: pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée & ferme, abattez-la très-mince, et en coupez de petites abaisses que vous mettez sur des

moules à petits pâtés, faites-les cuire un quart d'heure dans un four très-doux ; quand elles sont froides vous y mettez légérement dessus de la gelée de groseille ou d'autres confitures ; cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, à cette différence que vous y mettrez plus de blancs d'œufs & point d'eau.

Feuillantines.

Faites une pâte à feuilletage comme il est marqué ci-devant, page 268 ; abattez-en une abaisse de la grandeur d'une tourte & de l'épaisseur d'un petit écu, mettez-la sur une tourtiere & de la crême de Franchipane dessus, couvrez-la d'une autre abaisse découpée & à jour, collez-les ensemble en appuyant sur les bords, dorez-les avec de l'œuf battu, faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites, un peu plus grandes que des tartelettes de la même façon.

Génoises.

Faites une pâte brisee, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, & la coupez avec un coupe pâte de même grandeur, mettez sur chaque morceau une pleine cuillere à café de crême de franchipane ; mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pâte comme dessous, collez-les bien ensemble en les pinçant tout autour : faites-les frire de belle couleur, égouttez-les sur un linge, & glacez le dessus avec du sucre & la pelle rouge.

Poupelain.

Mettez dans une casserole trois verres d'eau avec une bonne pincée de sel, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre, faites bouillir & l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi-litron de farine, après l'avoir delayée, remettez-la sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez la pâte pour la mettre dans une casserole ; vous y mettrez tout de suite un œuf à la fois & le délayerez à mesure : vous continuerez de mettre des œufs un à un jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide ; ayez une casserole de la grandeur que vous voulez faire le poupelain, beurrez-la en dedans

avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte pour faire cuite au four une heure & demie ; ensuite vous l'ôtez de la casserole, coupez la par le milieu en tournant le couteau tout autour pour enlever le dessus, ôtez toute la pâte du dedans qui n'est pas cuite ; ayez de bon beurre chaud, que vous mettez dans tout le dedans en frottant avec des plumes ou un doroir, jetez par-tout du sucre fin, & de l'écorce de citron hachée très-fin, remettez le dessus du poupelain sur l'autre moitié, frottez partout avec du beurre & du sucre fin par-dessus, glacez avec la pelle rouge.

Gâteau à la Brie

Prenez du fromage de Brie, qui soit bien gras ; pétrissez-le avec un litron & demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de sel, vous mettez cinq ou six œufs pour délayer votre pâte, quand elle sera bien pétrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure ; ensuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Talmouses.

Vous mettrez dans une casserole un poisson d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de sel quand l'eau bout ; mettez-y deux cuillerées de farine que vous delayez bien jusqu'à ce que votre pâte soit ferme, ôtez-la de dessus le feu, & delayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, vous y mettrez ensuite un fromage blanc à la crême bien égoutté & fait du jour, que vous delayez avec votre pâte ; vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abaisse de feuilletage de la même pâte que celle à petits pâtés, abattez-la bien mince, mettez-la sur des moules à petits pâtés, de façon qu'elle deborde en quatre coins, vous toucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf & l'envelopperez avec les quatre coins du feuilletage, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four à feu doux ; quand elles sont cuites & de belle couleur, servez chaudement pour entremets.

Meringues.

Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous

plat d'entremets) foueitez-les en neige dans une terrine, quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'ecorce de citron rapé, du sucre en poudre, refouettez encore un peu les blancs d'œufs, vous mêlez le sucre, et le citron, vous dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf sans qu'ils se touchent, mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise par-dessus pour les faire cuire, quand elles sont cuites et de belle couleur, ôtez-les de dessus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'est pas cuit, & mettez à la place un peu de confitures, vous en collerez deux l'une contre l'autre, et vous les servirez le plus sechement que vous pourrez.

Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver.

Vous prenez de telle confiture que vous jugerez à propos (ce sera la confiture que vous employerez qui donnera le nom à la tourte), soit marmelade d'abricot, confiture de cerise, confiture de verjus, marmelade de pomme, &c.

Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-dessus, vous en mettrez dans le fond d'une tourtière; mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau, vous mettrez par dessus de petites bandes de pâte arrangées par dessin, qui couvrira toute la confiture, & ferez un bord de pâte à votre tourte; faites la cuire au four; il ne faut qu'une heure au plus pour la cuisson.

Quand elle sera cuite, vous mettrez par dessus du sucre fin, & passerez la pelle rouge par-dessus pour la glacer.

L'on en fait aussi des tourtes de la même façon avec plusieurs restes de compôtes qui ne sont point en état de resservir : si elles étoient aigres, il ne faudroit point s'en servir; vous mêlez tous ces restes de compôtes ensemble comme une marmelade, & vous en servez de la même façon des confitures.

Les tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont diffé-

rentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaise façon ; pour éviter cet inconvénient,

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtiere ; mettez-y un bord de pâte comme aux autres, & la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte est cuite, mettez du sucre fin sur le bord, & la glacez avec la pelle rouge.

Aussi-tôt que la tourte est refroidie, couvrez tout le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre, servez froid pour entremets.

Les gelées dont vous pouvez vous servir sont :

De groseilles. De coins.
De framboises. De cerises.
De pommes.

Gâteaux fourrés.

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaisseur de deux écus chacun, vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau, mettez le second gâteau sur le premier, & les collez bien ensemble avec les doigts en les maniant tout autour, après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four.

Quand ils sont cuits & sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre, & jetez par tout par-dessus de la petite nompareille.

Une autre fois, pour changer, à la place de nompareille, vous y mettrez du sucre fin, & la pelle rouge par-dessus pour le glacer.

Tourtes de confitures pour l'été.

Elles se font avec des fruits nouveaux à mesure que la nature nous les produit ; la façon de les travailler se trouvera ci-après dans le traité de l'office, ce sera l'article des compôtes qu'il faudra suivre, la seule différence est que vous ferez le sirop plus court & plus fort.

Si ce sont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez soin de les ôter.

Vos compôtes étant froides, vous les façonnerez & servirez dans le même goût que celles d'hiver.

CHAPITRE XV.

DES RAGOUTS.

Ragoût de truffes.

PELEZ de moyennes truffes & les coupez en tranches; mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez & y ajoutez un peu de coulis, sel, gros poivre.

Ragoût de mousserons, champignons & morilles.

Mettez des mousserons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine et mouillez avec un verre de bouillon, un demi verre de vin blanc, autant de jus; faites cuire une bonne heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez, & si vous n'en avez point vous y mettrez un peu plus de farine, en les passant, assaisonnez de sel, gros poivre; le ragoût de champignons et de morilles se fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles soient bien lavées & battues dans plusieurs eaux pour en faire sortir le sable.

Ragoûts d'écrevisses.

Après les avoir fait bouillir un moment dans l'eau; vous épluchez les queues que vous mettez dans une casserole avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, & un verre de bon coulis, faites-les bouillir un quart d'heure & servez avec ce que vous voudrez, si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon et vin blanc; quand il n'y aura presque plus de sauce, vous les mettrez dans un coulis d'écrevisses fait comme celui qui est expliqué ci-devant, page 170.

Ragoût de pistaches.

Ayez une demi-poignée de pistaches que vous mettez un instant à l'eau bouillante pour en ôter la peau & les jetez à mesure dans l'eau fraîche, mettez-les égouter, & ensuite vous les mettez dans une sauce faite avec de bon coulis.

Ragoût de passe-pierre.

Prenez de la passe-pierre confite, il n'en faut prendre que les feuilles que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, vous les mettez ensuite après qu'elles sont pressées pour en faire sortir l'eau, dans une bonne sauce faite d'un coulis lie.

Ragoût de foie gras.

Otez l'amer des foies & les laissez entier, faites les blanchir un instant a l'eau bouillante & les mettez ensuite dans une casserole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, faites-les bouillir une demi heure, ayez soin de bien dégraisser. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou seul pour entremets.

Ragoût de choux.

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen chou, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le bien & ôtez le trognon, hachez un peu le chou & le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée à votre ragoût, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit & reduit à courte sauce, assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade rapée; servez dessous la viande que vous jugerez à propos

Ragoût de farce.

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché & bien presse, avec un bon morceau de beurre

passez-les sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du jus et du coulis, sel, gros poivre, faites cuire & servez à courte sauce; si c'est en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre, faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites & qu'il ne reste plus de sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs delayes avec de la crème ou du lait; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût de laitances.

Faites bouillir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes, & les mettez dans une casserole avec deux cuilleres de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi gousse d'ail, faites bouillir un quart d'heure, assaisonnez de sel, gros poivre; en maigre, mettez dans une casserole oignons en tranches, une racine, un panais coupé en zeste, un bouquet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux clous de girofle, une demi feuille de laurier, thim, basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon maigre, faites bouillir & reduire à moitie, passez la sauce au tamis, mettez y les laitances pour les faire bouillir un quart d'heure, & avant que de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la creme ou du lait, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichaux cuits à moitie dans l'eau et coupés par morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un peu de beurre, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis & du bouillon, faites cuire une demi-heure, degraissez, assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez de petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans de l'eau; ôtez la petite peau &

les mettez dans le ragoût, faites faire un bouillon, si vous n'en avez point de naturel & que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs que vous pilez & y mettez avec un jaune d'œuf cru, une idée de sel fin, mettez-les sur une table farinée, roulez-les comme une petite saucisse & les coupez en petits morceaux d'égale grandeur, roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, & les mettez à mesure sur un plat fariné; lorsqu'il seront tout faits, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante, après qu'ils auront fait deux bouillons, retirez les à l'eau fraiche; faites-les égoutter avant que de les mettre dans le ragoût, si vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettez point de coulis, avant que de servir, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

Ragoût de moules.

Elles s'accommodent en maigre, comme il est expliqué ci-devant, page 195. En gras, mettez dans une casserole quelques champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un petit morceau de beurre, un oignon en tranches avec une racine, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau de moules, du jus, faites bouillir une bonne demi-heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis; si vous n'en avez point il faut un peu de farine & du jus, faites réduire au point d'une sauce, passez-le au tamis, mettez-y les moules sans coquilles, après que vous les aurez fait ouvrir sur le feu, un peu de gros poivre & du sel si l'eau des moules n'a point assez salé la sauce.

Ragoût de moutons de cardons.

Faites-les cuire comme les cardons d'Espagne qui sont expliqués ci-devant, page 221, & les servez de même.

Ragoût d'olives.

Prenez un demi-setier d'olives, que vous coupez chacune en tournant autour du noyau, de façon que

la fourniture sans la faire blanchir, il en faut la moitié moins.

Sauce à l'Espagnole.

Elle se fait en mettant du coulis dans une casserole avec un bon verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillerées d'huile, un oignon en tranches, une racine et la moitié d'un panais, faites-la bouillir près de deux heures à très-petit feu; ensuite vous la dégraissez pour la passer au tamis, assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre; vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

Sauce à la Sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron la peau ôtée, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon et une racine, faites bouillir une heure et demie à petit feu et réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, ensuite vous y mettrez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché très fin.

Sauce à l'Allemande.

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi, haché, deux foies de volailles, cuits, un anchois et des capres, le tout haché trés-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, et vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'Angloise.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une casserole avec un anchois et des capres hachés, un verre de bon bouillon, peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, dressez-la sur ce que vous voudrez et jetterez sur la viande le

restant du jaune d'œuf haché. Cette sauce est bonne pour masquer des entrées qui manquent de bonne mine.

Sauce blanche aux capres & anchois.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre que vous mêlez avec une pincée de farine, délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, capres fines entieres, sel, gros poivre, deux ciboules entieres, faites lier la sauce sur le feu, ôtez les ciboules avant que de servir.

Sauce bourgeoise.

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, un verre de vin blanc avec autant de jus, deux bonnes pincées de mie de pain très fine, gros comme une noix de beurre, deux échalotes, persil, ciboules, sel, gros poivre, en servant un filet de verjus.

Sauce à la carpe.

Elle se fait en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard avec quelques tranches de veau et trois ou quatre tronçons de carpes, un oignon, deux échalotes, une racines, faites suer sur un petit feu pendant une demi-heure; quand elle sera un peu attachée à la casserole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux bonnes cuillerées de coulis, autant de bouillon, faites bouillir et reduire à petit feu au point d'une sauce, dégraissez et passez au tamis, assaisonnez de sel et gros poivre.

Sauce Italienne en gras et en maigre.

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées d'huile fine, des champignons hachés, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle, passez le tout sur le feu et y mettez une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc, autant de bon bouillon et un peu de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure, degraissez, ôtez le bouquet et servez; si c'est en maigre, vous y mettrez du bouillon maigre, et à la place du coulis, vous y mettrez un peu plus de farine, et deux ou trois cuillerées de jus d'oignons.

Sauce Provençal.

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote & champignon hachés; deux gousses d'ail entieres, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine et mouillez ensuite avec du bouillon et un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure, degraissez-la, et ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée et légere, ôtez le bouquet et les deux gousses d'ail, servez avec ce que vous jugerez à propos.

Sauce robert bourgeoise.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuillere à bouche de farine, faites roussir votre farine à petit feu, quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros oignons hachés très-fin et du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon, mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sauce et la laissez bouillir une demi-heure, quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre et de moutarde: vous vous servirez de cette sauce pour le porc-frais & dindon.

Sauce à la crême.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboule, échalote, le tout haché, une gousse d'ail entiere, passez le tout sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de la crême ou du lait, faites bouillir un quart-d'heure, passez la sauce au tamis dans un autre casserole, quand vous êtes prêt à servir, mettez y un peu de bon beurre avec une pincée de persil, blanchi & haché très-fin, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes sortes d'entrées au blanc.

Sauce à la Marquise et piquante.

Mettez dans une casserole deux bonnes pincées de chapelures de pain bien fines, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuillere à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suf-

fisamment pour éclaircir la sauce, faites-la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuillere.

Cette sauce peut servir en gras et en maigre a toutes sortes de viandes, qui ont besoin d'une sauce piquante.

Sauce au petit maître, qui sert pour toutes sortes de volaille ou gibier.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant un quart d'heure, dégraissez ensuite et passez votre sauce au tamis: vous vous servirez de cette sauce pour ce que vous voudrez, soit volaille ou gibier.

Sauce hachique qui peut servir de sauce verte et piquante.

Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile fine, demi-setier de bon bouillon, une chopine de vin blanc, faites bouillir le tout ensemble et réduire à plus de moitié, mettez-y ensuite de l'échalote, du cresson à la noix, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble un instant, et servez, si vous avez un peu de coulis à mettre dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Cette sauce peut vous servir pour une sauce verte piquante à telle viande que vous jugerez à propos.

Sauce à la ravigote.

Mettez dans une casserole un verre d'excellent bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, sel, gros poivre, gros comme une noix de bon beurre marié de farine, avec deux pincées de fournitures de salade, comme un peu d'estragon, civet, cerfeuil, pimprenelle, cresson à la noix; faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la bien et la hachez très-fin, mettez-la dans la sauce et la faites lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez: si vous mettez

le tout ensemble sans être séparée, mettez-les à mesure dans l'eau, vous les ferez bien égoutter pour les mettre ensuite dans une bonne sauce d'un coulis de veau assaisonné de bon goût.

Ragoût au salpicon.

Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, deux culs d'artichauts aussi blanchis, des champignons, le tout coupé en dés, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre; passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce; dégraissez avant que de servir.

Ragoût de marrons.

Otez la premiere peau à un demi-cent de marrons, mettez-les dans une poële percée pour les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; ensuite vous les mettrez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, du sel, faites cuire & réduire à courte sauce, ayez attention qu'ils soient bien cuits & entiers.

DIFFÉRENTES SAUCES BOURGEOISES.

Sauce au mouton.

METTEZ dans une casserole de l'échalote hachée, très-peu d'ail, écrasez l'ail, l'échalote ensemble, & y mettez une cuillerée de bouillon pour les délayer, vous y ajouterez ensuite deux cuillerées de coulis, du sel & poivre, faites faire un bon bouillon à cette sauce; passez-la au tamis dans une autre casserole; avant que de la servir vous la ferez chauffer un moment.

Sauce mêlée.

Prenez persil, ciboule, champignons, une petite pointe d'ail, le tout bien haché, passez-les sur le feu, avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bon bouillon.

Quand votre ſauce eſt cuite, réduite à moitié, mettez y deux cornichons hachés, une liaiſon de trois jaunes d'œufs delayés avec du bouillon, faites lier votre ſauce & l'aſſaiſonnez de bon goût, ſervez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce appétiſſante.

Prenez de toutes ſortes de petites herbes à fourniture de ſalade, de chacune ſuivant ſa force, après les avoir épluchées et lavées, mettez avec trois échalotes; faites bouillir le tout un petit moment dans un poëlon, & le retirez à l'eau fraîche; après l'avoir preſſé, il faut le piler bien fin dans un mortier, vous le mettez enſuite dans une caſſerole avec une cuillerée de bouillon, & deux cuillerées de coulis, délayez le tout et le paſſez au tamis dans un autre caſſerole, vous y mettez du ſel, gros poivre, un peu de beurre, et une cuillerée de moutarde; faites lier la ſauce ſans qu'elle bouille.

Sauce au blanc, en gras et en maigre.

Mettez dans une caſſerole, ſi c'eſt en gras, du bouillon gras, & en maigre, de bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de perſil, ciboule, ail, échalote, thym, laurier, baſilic, clous de girofle, un peu de muſcade, quelques champignons entiers; un verre de vin blanc, ſel, poivre, faites bouillir le tout enſemble, & le faites réduire à moitié, vous paſſez enſuite cette ſauce à l'etamine, pour en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt à vous en ſervir, vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites-la lier ſur le feu, et ſoyez attentif à ne la point laiſſer tourner.

Vous pouvez vous ſervir de cette ſauce pour toutes les viandes et poiſſons que vous voudrez mettre au blanc.

Sauce au verjus.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, ſel, gros poivre, de l'echalote hachée très-fin; que cette ſauce ſoit fort claire, faites-la chauffer et vous en ſervez pour des grillades.

Sauce aux petits œufs.

Mettez dans une casserole un verre de bon bouillon, avec un filet de vinaigre, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs haché, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une petite pincée de farine; faites lier sur le feu et vous en servez à ce que vous voudrez.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec deux gros oignons en tranches, une carote, un panais, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, deux échalotes, une gousse d'ail, persil, ciboule, passez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que cela soit bien coloré, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon et une cuillerée à bouche de vinaigre; faites bouillir à très-petit feu, dégraissez et passez au tamis, assaisonnez de sel, gros poivre. Servez-vous de cette sauce pour tout ce qui a besoin d'etre relevé.

Autre sauce piquante.

Faites bouillir un demi-setier de vin blanc avec autant de bouillon, quand il sera réduit à moitié vous y mettrez une échalote, un peu d'ail, une pincée de fourniture de salade, le tout haché très-fin, faites bouillir un moment, et y mettez ensuite gros comme une noix de beurre manié d'une petite pincée de farine, sel, gros poivre; faites lier sur le feu.

Sauce piquante froide.

Pilez très-fin une bonne pincée de fourniture de salade avec une demi-gousse d'ail, deux échalotes, délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre, sel, gros poivre.

Sauce à la reine.

Elle se fait en mettant dans une casserole un morceau de beurre avec quelques champignons, un oignon, une carote, un panais, une demi gousse d'ail, persil, ciboule, passez le tout sur le feu, et y mettez une pincée de farine, mouillez avec un grand verre de bouil-

lon

lon, & autant de vin blanc, faites bouillir une heure, dégraissez & passez au tamis, faites bouillir un demi-setier de lait avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain; lorsque le pain aura bu tout le lait, passez le dans un tamis en le pressant fort avec une cuillere & le metrez ensuite dans votre sauce, avec sel & gros poivre.

Autre sauce à la Provençale.

Hachez du persil, ciboule, une gousse d'ail, des champignons, mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites reduire au point d'une sauce; dégraissez avant que de servir.

Sauce au jus d'orange.

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu & y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

Sauce aux capres & anchois.

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre que vous délayez avec une bonne pincée de farine, un anchois haché, sel, gros poivre, capres fines entières, deux ciboules entieres, mouillez peu à peu avec du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur rousse à votre sauce, faites lier la sauce sur le feu; si la sauce est trop épaisse vous y mettrez un peu de bouillon, ôtez les ciboules avant que de servir.

Sauce à la rocambole.

Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, sel, gros poivre; faites bouillir un quart d'heure, & y mettez cinq ou six rocamboles écrasées avant que de servir.

Sauce à la rémolade.

Mettez dans une casserole une échalote, persil, cibou-

le, une pointe d'ail, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, sel gros poivre, délayez avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre.

Sauce à la poivrade.

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois oignons en tranches, carottes & panais coupés en zestes, une gousse d'ail, deux echalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre, faites bouillir une demi heure, dégraissez, passez au tamis, mettez-y du sel, gros poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Façon de faire du vinaigre rouge, blanc & rosat.

SUIVANT la quantité de vinaigre que vous voulez faire, vous prenez un vaisseau plus ou moins grand; pour en faire vingt pintes, prenez un baril de cette grandeur, qui soit neuf, s'il est de vieux bois, il faut le faire doler en dedans; ensuite vous prenez une pinte du plus fort vinaigre que vous faites bouillir, & le mettez tout bouillant dans le baril que vous boucherez bien avec le bondon, & le roulez en l'agitant jusqu'à ce qu'il soit tout-à fait froid; six heures après vous ôtez ce vinaigre, & mettez ce baril en place dans un endroit chaud; après l'avoir bondonné, faites un trou dans le haut du baril au-dessus du jable, assez grand pour mettre un grand entonnoir, faites y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre, huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre; de huit jours en huit jours vous y ajouterez une pinte de vin jusqu'à ce que le baril soit à moitié plein alors vous en pouvez mettre d'avantage, il faut faire attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que s'il étoit plus foible, l'augmentatoin que vous feriez n'auroit pas la même force : votre

baril étant plein & le vinaigre dans sa bonté, vous en retirez les deux tiers que vous mettrez dans un autre vaisseau ; ensuite vous remettrez du vin peu à peu dans le baril, comme il est dit ci-dessus ; par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre est celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui est poussé et aigri sans avoir des fleurs, lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur vous y mettrez du jus de mûres sauvages bien mûres.

Le vinaigre blanc se fait avec le rouge ; pour le faire vous mettrez dix pintes de vinaigre sur le feu, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à huit ; ensuite vous le faites distiller dans un alambic, vous en mettrez plus ou moins, suivant la quantité que vous en voulez.

Pour faire du vinaigre rosat, faites sécher deux jours au soleil une once de roses muscades que vous mettrez dans une pinte de vinaigre, mettez les roses & le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée ; celui d'estragon, de sureau, d'œillet se fait de même ; celui de fleurs d'oranges, l'on met la feuille sans être séchée ; celui à l'ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze clous de girofle, & une muscade coupée par morceaux.

Vinaigre printannier.

Prenez dans le printems, vers le mois de juin, toute sortes de petites herbes, comme cresson, estragon pimprenelle, cerfeuil.

Faites sécher ces petites herbes au soleil.

Quand elles sont seches, vous les mettez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gousses d'ail, autant d'échalotes, six oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de girofle, un demi-gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec son écorce.

Emplissez la cruche avec du vinaigre, après l'avoir bien bouchee, vous l'exposerez pendant huit jours à l'ardeur du soleil.

Vous le passerez après dans une chauce pour le tirer au clair, mettez-le dans des bouteilles que vous boucherez bien, & vous vous en servirez après à ce que vous jugerez à propos.

C'est ainsi que je finirai mon instruction de cuisine, pour passer à une qui sera encore fort necessaire aux cuisinieres & aux dames bourgeoises qui se font un plaisir de faire des confitures & des ratafiats de toutes sortes; l'on apprendra la façon de faire des compotes de toutes especes, & comment l'on peut mettre à profit toutes sortes de fruits que la providence nous fourni; après avoir expliqué la façon de servir les bonnes tables en toutes sortes de fruits, & des changemens que l'on en peut faire en confitures seches, liquides, & liqueurs, je finirai pour les personnes de province qui ne veulent depenser que fort peu en confitures, & seront charmees de profiter dans l'hiver des fruits que la nature produit pendant l'eté.

CHAPITRE XVI.

De l'office

JE commencerai l'office par la description des fruits connus pour les meilleurs, & suivrai l'ordre que la nature prescrit pour nous les fournir.

Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin & celle des bois, les cerises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency, que l'on appelle à courtes queues, les cerises tardives (sous le nom de cerises), les bigarreaux les guignes & les griottes y sont comprises.

Nous avons la groseille rouge, la blanche; la petite groseille rouge de Noisi est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots, il y en a de trois sortes; savoir, les abricots hatifs, l'abricot musqué, l'abricot ordinaire.

Noms de différentes sortes de prunes.

Nous avons

La mirabelle de deux sortes, la grosse & la petite,

Le damas de plusieurs especes.
Le damas violet.
Le damas blanc.
Le damas noir.
Le damas rouge.
Le damas gris.
Le gros damas de Tours.
Le gros damas d'Espagne.

Les autres prunes sont :

La prune de Reine Glaude.
La prune rochecourbon.
La prune impératrice.
La prune de perdrigon violet.
Le perdrigon hâtif.
Le perdrigon blanc.
La prune impériale.
La prune virginale violette.
La prune sainte Catherine.
La prune royale.
La prune dauphine.
La prune mignone.
La prune maugeron.
La prune de monsieur.

Noms de différentes sortes de pêches.

Comme la pêche est supérieure en bonté aux autres fruits, il est aussi nécessaire d'en connoître ses différentes especes.

L'avant pêche blanche, quoique petite, est la plus recherchée, parce que c'est celle qui paroît la premiere, toutes les personnes qui veulent servir de la nouveauté en veulent avoir.

La pêche Magdelaine, rouge & blanche.
La pêche de Troies, & la double de Troies.
L'alberge jaune.
La violette hative & tardive.
La mignone.
La pêche de pot.
Le pavi rouge.
Le pavi Magdelaine.
La pêche d'Italie.
La chancellerie.
La pourprée.
La belle-garde.
La pêche admirable.
La pêche d'andilly.
La rivette.
La pêche pavi admirable.
Le pavi Rambouillet.
Le royal.
Le rouge de Pompone.
La pêche brignon violet.

Poires bonnes à manger dans l'été.

La poire de blanquette.
A la reine ou rousselet, prim.
Le petit muscat.
La poire sans peau.
La mirée musquée.

La poire d'orange, parce qu'elle a la figure d'une orange.

Le rousselet de Rheims.

La royale d'été.

La cuisse madame.

Le bon chrétien d'été.

La bergamote d'été

La fondante de Brest.

Poires bonnes à manger dans l'automne.

Le beurré gris & le beurré rouge.

La bergamote Suisse.

Le messire Jean de deux sortes.

La dorée & la grise.

Le Martin sec.

La bergamote de deux sortes, la commune & crésanne.

La dauphine ou franchipane.

Le sucré verd.

Le doyenné.

La bélissime d'automne.

La verte longue.

La verte & longue Suisse, ou verte longue panachée.

Le bezy la mote.

Le petit oingt.

Poires bonnes à manger dans l'hiver.

La Louise bonne.

La marquise.

Le Saint-Germain.

La jalousie.

L'échasserie.

Le colmar.

Le satin.

Le bezy de Charmontel.

L'ambrette.

Le bon chrétien d'hiver.

La bergamote d'hiver.

La bergamote de soulaires.

La merveille d'hiver.

L'angelique de Bordeaux.

La vigoureuse.

Le franc-réal.

Le rousselet d'Anjou.

Noms des différentes sortes de pommes.

La reinette.

La reinette franche.

La reinette d'Angleterre.

La reinette de Bretagne.

La reinette blanche est la moins estimée de toutes les reinettes.

La pomme d'or ou de drap d'or.

La pomme d'api.

Le rambour franc.

La calville de deux sortes, la rouge & la blanche.

Le fenouillet.

La passe-pomme.

Le courpendu.

Le chatigner.

Du tems de cueillir les fruits, & comment les conserver.

Les fruits d'été, tant à noyaux qu'à pepins, ne doivent être cueillis que quand ils sont dans leur entiere

maturité, & si vous attendez qu'ils le ſoient trop, ils deviennent cotonnés & moliſſent promptement.

Ceux d'automne, qui se cueillent ordinairement dans le mois de septembre, doivent être cueillis avant qu'ils ſoient tout-à-fait dans leur maturité.

Ceux d'hiver doivent être cueillis long-tems avant leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'été, il faut les tâter doucement vers la queue, & pour peu que vous sentiez que le fruit obéisse sous les doigts, vous le détachez légérement pour ne le point flétrir : toutes sortes de fruits doivent être cueillis avec leurs queues; il eſt très eſſentiel de choiſir un beau jour pour cueillir les fruits qui sont pour garder.

Après que les fruits sont cueillis, il faut les porter doucement dans une ſerre hors les atteintes du froid, principalement ceux d'hiver qui n'acquierent leur maturité que dans un tel endroit; arrangez tout votre fruit sur des planches, les poires & les pommes, la queue en haut & les figues ſur le côté.

Il ne faut point mettre de paille deſſous le fruit, parce que cela ne ſert souvent qu'à donner un mauvais goût, & ne l'empêche point de se pourrir.

Lorsque tous ces fruits sont rangés ſur les planches, il faut avoir ſoin de les viſiter souvent pour ôter à mesure celui qui commence à se pourrir, qui gâteroit auſſi l'autre, par ce moyen vous les conſerverez long-tems.

Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes de confitures.

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main & de l'eau, suivant ce que vous voulez mettre de sucre, faites-le bouillir en mettant de tems en tems de l'eau froide juſqu'à ce que le sucre soit clair, & qu'on l'ait bien écumé, tirez-le du feu, & le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis, vous en ferez apres tel usage qu'il vous plaira.

Compote de pommes à la portugaise.

Prenez des pommes de reinette ce qu'il en faut pour

garnir le compotier, ôtez en le milieu, avec un vuidoir de fer-blanc, ou avec un couteau, arrangez les ensuite dans une tourtiere ou sur un plat d'argent, mettez dans chaque pomme un petit morceau de sucre, ou bien du sucre en poudre, & un peu dans le fond de la tourtière, & les mettez cuire au four, ou sous un four de campagne, feu dessus & dessous, servez-les chaudes avec un peu de sucre en poudre par-dessus.

Compote de pommes blanches.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, & les arrangez dans une poële la pelure dessus, mettez-y environ un quarteron de sucre, & de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire, quand elles seront cuites d'un côté, vous les retournerez.

Quand elles seront cuites & le sirop assez réduit, arrangez-les dans un compotier, le sirop par-dessus; servez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

Compote blanche de pommes.

Coupez par la moitié six grosses pommes de reinette, ôtez en la peau & les pépins, & les jetez à mesure dans de l'eau fraîche, faites-les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, un morceau de sucre; lorsque les pommes sont cuites, dressez-les dans un compotier, faites réduire le sirop jusqu'à ce qu'il se colle dans vos doigts, dressez-le sur les pommes.

Compote de pommes

Toutes les pommes qui ne sont point de reinette n'ont point tant de consistance pour la cuisson; c'est ce qui fait qu'il ne faut point les peler, vous les coupez par la moitié, ôtez-en les pepins, piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits, faites-les cuire avec un verre d'eau, un peu plus de demi-quarteron de sucre; quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez-les dans le compotier, faites réduire le sirop & le versez dessus.

Compote de poires de Martin sec, ou de messire Jean entier.

Prenez des poires entieres que vous pelez, si vous

voulez, elles servent plus souvent sans être pelées, ôtez-en les cul, & rognez les bouts des queues, mettez-les dans un petit pot de terre, il faut y mettre un petit morceau d'etain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou d'avantage si le pot est grand, & qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de cannelle, faites-les cuite devant le feu, quand elles sont cuites & que le sirop n'est point trop clair, servez-les chaudes.

Compote de poires de bon chrétien, de doyenné, de vigoureuse, de Saint-germain & autres.

Faites blanchir vos poires toutes entieres avec leur peau dans l'eau bouillante, quand elles seront au tiers cuites, vous les retirez dans l'eau fraîche, vous le pelerez après entières ou par moitié, & les mettez à mesure dans l'eau fraiche, faites bouillir votre sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau, alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront cuites & d'un bon sirop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du maître.

Compote de poires de roussèlet & de blanquette.

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la reserve qu'il faut les servir entieres.

Compote grillée de poires.

Prenez des poires à cuire de celles qui ne sont pas bien mûres, mettez les dans un bon fourneau bien allumé jusqu'à ce que toute la peau soit bien brulée, ayez soin de les retourner à mesure pour qu'elles grillent également jusqu'à ce que la peau s'enleve en les frottant dans l'eau, lorsque vous aurez ôtez la peau de cette façon, vous les coupez par la moitie & en ôtez les pepins, relavez-les encore dans plusieurs eaux, & les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de cannelle, un quarteron de sucre, couvrez le pot & les faites cuite jusqu'à ce qu'elles fléchissen beaucoup sous les doigts, faites réduire le sirop & les servez chaudes si vous voulez.

Prenez des poires à cuire que vous mettez entieres dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre, faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes, à moitié de la cuisson vous y mettrez un verre de vin rouge; quand elles seront bien cuites, faites réduire le sirop, parce qu'il en faut très-peu. Servez chaud sur les poires.

Compote de verjus.

Otez les pepins de votre verjus, & le mettez dans une poële avec un quarteron de sucre & un verre d'eau, faites-le bouillir à petit feu, quand il sera bien verd & le sirop reduit, dressez-le dans le compotier, & servez froid.

Compote de cerises.

Coupez le bout des queues de vos cerises, & les mettez dans une poële avec un demi-verre d'eau & un quarteron de sucre, mettez-les sur le feu, & leur faites faire deux ou trois bouillons couverts, arrangez-les ensuite dans un compotier, & mettez proprement votre sirop par-dessus, & les servez froides.

Compote de fraises.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau jusqu'à ce que le sirop soit bien fort; il faut avoir soin de le bien écumer, ensuite vous avez de belles fraises point trop mûres, épluchées, lavées, & bien égouttées, mettez-les dans le sirop & les ôtez de dessus le feu pour les laisser reposer un moment dans le sirop; faites-leur faire un bouillon & les retirez promptement, si elles vouloient ne point rester entieres.

Compote de groseilles.

Faites un sirop bien fort comme le précédent, ensuite vous avez une livre de belles groseilles, lavées et égouttées; vous y laisserez la grappe si vous voulez, mettez-les dans le sirop pour leur faire faire trois grands bouil-

lons couvert, descendez-les du feu & les écumez avant que de les dresser dans le compotier.

Compote de framboises.

Vous faites cette compote de la même façon que celle des fraises, à cette différence que vous ne lavez point les framboises.

Compote d'abricots à la portugaise.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots presque mûrs, fendez-les par la moitié & en ôtez les noyaux, mettez du ſucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots deſſus, & les mettez sur un moyen feu pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits en deſſous, & qu'il ne reſte presque point de ſirop, après vous les ôtez du feu, & jetez du sucre fin par-dessus, couvrez-les avec un couvercle de touttiere, & du feu deſſus juſqu'a ce qu'ils soient cuits & d'une belle couleur glacée, dreſſez-les dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

Compote d'abricots verts & amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poële avec deux poignées de soude; quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jeterez vos abricots ou amandes dans la poële; quand ils auront fait un bouillon, vous les retirerez avec une écumoire, vous les froterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet, & à mesure vous les jeterez dans l'eau fraîche, & après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans un autre poële pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils seront assez cuits en les piquant avec une épingle, si elle entre facilement & que l'abricot tombe lui-même, c'eſt une marque qu'ils sont aſſez cuits, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous ferez enſuite bouillir du ſucre dans votre poële, & y mettrez vos abricots ou amandes, faites-les bouillir doucement à petit feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien verds, & ſervez.

Il y en a qui ne font point de leſſive à leurs abricots ni amandes, ils se contentent de les frotter avec du ſel

chir & cuire comme je viens de dire.

Compote d'abricots mûrs, entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante, quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poële, mettez-y vos abricots, faites deux ou trois bouillons, écumez-les bien & les retirez après pour les arranger dans un compotier, mettez votre sirop par-dessus pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

Compote de pêches.

Les compotes de pêches entieres ou par moitié se font de la même façon que celles d'abricot.

Compote de pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par la moitié; après avoir ôté le noyau vous les mettrez un moment à l'eau bouillante, & les ôterez aussi-tôt que vous pourrez ôter la peau, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer, & ensuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire, & ferez réduire le sirop, s'il étoit trop long, avant que de le dresser sur les pêches.

Compote de pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches presque mûres que vous laissez entieres, mettez-les sur un bon fourneau bien allumé, faites-en brûler toute la peau également en les retournant à mesure, jetez-les dans l'eau fraiche; quand vous aurez ôté toute la peau & lavées dans plusieurs eaux, mettez les cuire avec un quarteron de sucre en un verre d'eau, jusqu'à ce qu'elles flechissent sous les doigts, vous les dresserez dans le compotier & le sirop par-dessus.

Compotes de pêches à la portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat avec du sucre fin dessus & dessous, couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, & les faites cuire à petit feu dessus &

dessous; quand elles sont cuites & bien glacées, servez-les chaudement.

Compote de tranches de pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres, pelez-les proprement, ôtez-en les noyaux & les coupez en tranches, pour les arranger dans le compotier, que vous devez servir en mettant du sucre fin dessous & par-dessus les pêches.

Compote de prunes de reine Glaude, de mirabelle, de perdrigon & autres.

Faites bouillir de l'eau, & y jetez vos prunes pour les faire blanchir, quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire & les mettez dans l'eau fraîche, mettez-les ensuite dans une poële avec un peu de sucre clarifié, ou non, si vous n'en avez point, mettez-les sur un petit feu qu'elles puissent frissonner & devenir bien vertes, & servez froides.

Compote de prunes à la bonne femme.

Faites bouillir un quart d'heure un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer; quand il sera en sirop, mettez-y une livre de prunes presque mûres: faites faire quelques bouillons jusqu'à ce que les prunes soient cuites, ôtez l'écume & les dressez dans le compotier, si le sirop est trop long, faites réduire avant que de le verser sur les prunes.

Compote de toutes sortes de fruits grillés.

Il faut laisser réduire votre sirop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poële, alors il ne faut pas la quitter, il faut promener dedans votre compote jusqu'à ce que vous voyez qu'elle ait belle couleur, ensuite vous mettez une assiette sur votre compote que vous tenez de votre main gauche, & la renverserez en dessus en la glissant proprement dans votre compotier, vous les servez chaudes ou froides; elles sont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire des compotes, avec celles qui ont déjà servi pour faire un changement.

Compote de citrons, oranges, bergamotes, limes Chincises.

Il faut les couper par petits morceaux, & les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, vous faites ensuite un petit sirop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, vous mettez vos écosses dedans pour les faire migeoter tout doucement sur un petit feu, pendant une demi-heure, & servez froid.

Compote de verjus.

Prenez une livre de verjus, qui ne soit pas tout-à-fait assez mûr, fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pepins; quand ils seront tous finis, jetez-les dans de l'eau prête à bouillir, lorsque le verjus commence à pâlir ôtez-le du feu & y jetez un demi-verre d'eau froide, laissez-le dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, pour qu'il ait le tems de se reverdir; ensuite vous mettez un poisson d'eau avec six onces de sucre dans une poële pour le faire bouillir, & y mettez tout de suite le verjus pour lui faire faire deux ou trois bouillons; ayez soin de l'écumer; dressez votre verjus dans le compotier, avant que de mettre le sirop sur le verjus, faites-le réduire s'il est trop clair.

Compote de coins.

Prenez trois gros coins, s'ils sont petits, vous en prendrez d'avantage, mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts; vous les mettrez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre, lorsque vous aurez ôté les cœurs & les autres pelés proprement, vous mettrez un quarteron de sucre dans une poële avec un demi-verre d'eau, faites bouillir & ecumer, mettez y les coins pour rachever de les faire cuire. Servez chaudement à court sirop.

Compote de raisins.

Mettez dans une poële un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumer & réduire en

ſirop fort, mettez dans ce ſirop une livre de raisin muscat égrainé, & dont vous aurez fait sortir les pepins, faites-lui faire deux ou trois bouillons & les dreſſez dans le compotier, s'il y a de l'écume enlevez-la avec du papier blanc.

Compote d'oranges crues.

Coupez le deſſus à six oranges de Portugal, de façon que vous puiſſiez le remettre comme ſi elles étoient entieres, enfoncez un petit couteau en plusieurs endroits de la chair, faites-y entrer du sucre fin, remettez les couvercles & les ſervez, vous pouvez encore les servir après les avoir pelées, vous les coupez par tranches & les arrangez dans un compotier avec du sucre fin deſſus & deſſous.

Compote de marrons.

Faites cuire des marrons dans la cendre de la même façon que ſi vous vouliez les ſervir dans une ſerviette; quand ils ſeront peles, mettez-les dans une poële avec un quarteron de sucre & un demi-verre d'eau, faites-les frémir sur un petit feu environ un demi quart d'heure; avant que de les ſervir vous preſſerez un petit jus de citron, & en ſervant vous y ajouterez deſſus légérement du ſucre fin.

Compote de groseilles vertes.

Prenez une livre de groseilles vertes, fendez-les par les côtés avec un cure-dent pour en faire sortir les pepins, mettez-les dans de l'eau chaude ſur le feu & les y laiſſez jusqu'à ce qu'elles montent deſſus; enſuite vous les descendrez du feu & y mettrez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre & un peu de ſel, laiſſez les dans cette eau juſqu'à ce qu'elles soient froides pour qu'elles aient le tems de redevenir vertes, retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche; pendant qu'elles rafraîchiſſent, vous mettrez une demi-livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau; faites le bouillir & écumer juſqu'à ce qu'il soit clair, mettez y les groseilles bien égouttées, & les faites bouillir doucement, qu'elles ne fassent que frémir, ensuite vous les retirerez avec un écumoire pour les mettre dans le compotier, rachevez

de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il ait la consistance de sirop, mettez-le sur les groseilles.

Marmelade d'amandes vertes & d'abricots verds.

Prenez des amandes ou des abricots verds ; elles se fait de la même façon ; il faut ôter le duvet de la même façon qu'il est expliqué à la page 299, faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, retirez-les dans de l'eau fraiche & les mettez egoutter, ensuite vous les écraserez pour les passer dans un tamis ; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prète à s'attacher à la poële, apres vous pesez cette marmelade pour mettre autant pesant de sucre sur le feu avec un demi-setier d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettez dans le sucre & les retrempez dans l'eau, que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net, mettez-y tout de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre sans qu'elle bouille sur un feu doux, & la mettrez apres dans les pots.

Marmelade de fraises.

Epluchez & lavez une demi-livre de fraises, faites les égoutter & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez sur le feu une livre de sucre avec un verre d'eau, faites le bouillir & bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant, il en sorte de longues étincelles, mettez-y votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre, en la remuant toujours sur un feu moyen sans qu'elle bouille, & la mettez dans les pots ; vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

Marmelade de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour les fraises, quand il est à son point de cuillon, vous y mettez les framboises préparées de cette façon : épluchez deux livres de framboises & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez cette

marmalade sur le feu pour la faire deſſécher juſqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poële, ensuite vous la mettez dans le sucre & lui ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours, & la mettez après dans vos pots.

Marmelade de cerises.

Faites cuire deux livres de ſucre de la même façon que pour la marmelade de fraises; enſuite vous y mettrez quatre livres de cerises, aprés leur avoir ôté les noyaux & les queues, remuez-les avec le sucre & les faites bouillir enſemble juſqu'à ce que le sirop se colle dans les doigts, ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleurs d'oranges.

Mettez cinq quarterons de sucre dans une poële avec un demi-ſetier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer; après vous continuerez à le faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant sur le ſucre, vous soufflez au travers des trous, il en sort de petites étincelles de ſucre; vous y mettrez ensuite votre fleur d'orange préparée de cette façon: prenez une demi-livre de fleur d'orange épluchée, faites-la bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau, descendez cette eau du feu & y jetez une petite pincée d'alun, mettez d'autre eau sur le feu; quand elle bouillira, preſſez y le jus d'un citron, mettez-y votre fleur d'orange, que vous retirerez avec l'écumoire en la laiſſant égoutter, faites-la bouillir avec l'eau de citron jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre sous les doigts, après vous la mettrez une demi-heure dans de l'eau fraîche avec un peu de jus de citron, ensuite vous preſſerez la fleur d'orange dans un linge pour en faire sortir l'eau, & la pilez dans un mortier pour mettre en marmelade, mettez cette marmelade dans le sucre pour les délayer ensemble, en versant le sucre plusieurs fois, sur un très-petit feu sans qu'elle bouille ni même qu'elle fremisse, dreſſez dans les pots, jetez par deſſus un peu de ſucre fin quand elle sera froide.

Marmelade d'abricots sans façon.

Coupez le plus mince que vous pourrez six livres d'abricots point trop mûrs, & les mettez à meſure dans

un chaudron bien propre, caſſez les noyaux, ôtez-en la peau & les coupez très-fins pour les mettre auſſi avec les abricots, pilez quatre livres & demi de sucre pour les mettre avec les abricots; mettez votre chauderon sur un feu clair, & remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond, lorsque les abricots sont avancés de cuire, vous descendez de tems en temş le chaudron pour écraser les morceaux d'abricot qui ne se mettent point en marmelade, faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance, en prenant de cette marmelade dans les doigts & les appuyant l'un contre l'autre, vous la mettrez ensuite dans les pots. Cette façon, quoique simple, eſt très-bonne.

Marmelade de prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir ſur le feu avec un peu d'eau juſqu'à ce qu'elles ſe mettent en marmelade, paſſez-les dans un tamis, & remettez sur le feu ce que vous aurez paſſé, & le faites bouillir jusqu'à ce que cette marmelade soit prête de s'attacher à la poële, enſuite vous la peſez & mettez autant de ſucre peſant que vous avez de marmelade, mettez le ſucre ſur le feu avec un bon demi-ſetier d'eau, faites le bouillir & bien écumer. Vous connoîtrez quand il sera cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans du sucre, et après dans la même eau, ſi le ſucre qui reſte à vos doigts caſſe net, alors vous y mettez votre marmelade pour la délayer avec le ſucre en les remuant enſemble sur le feu ſeulement juſqu'à ce qu'elle frémise, mettez-la dans les pots quand elle eſt froide, jetez un peu de ſucre fin deſſus.

Marmelade de poires.

Faites cuire dans de l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient tendres sous les doigts, la quantité de poires de rouſſelet que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau & n'en prenez que la chair que vous paſſez dans un tamis, mettez-la ſur le feu & la remettez toujours juſqu'à ce qu'elle

ſoit prête de s'attacher à la poële ; ensuite vous la peſez & mettez autant de ſucre dans une poële avec un demi-ſetier d'eau ; faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant, il s'enleve de longues étincelles qui ſe tiennent enſemble, mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre ſur le feu ; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, & quand elle sera froide vous mettrez par-deſſus un peu de ſucre fin.

Marmelade de pêches.

Prenez des pêches qu'elles ne ſoient pas trop mûres, après avoir ôté les noyaux vous les coupez en petits morceaux, enſuite vous ferez cette marmelade de la même façon que les abricots, sans façon, que vous trouverez ci-devant page 305.

Marmelade d'épine-vinette.

Faites cuire une livre & demie de sucre de la même façon que pour la marmelade de poires, enſuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée de cette façon ; ayez une livre d'épine-vinette toute égrainée, que vous mettez dans une caſſerole avec un verre d'eau & la faites bouillir juſqu'à ce qu'elle soit en marmelade, paſſez-la au tamis, & la preſſez fort juſqu'à ce qu'il ne reſte que les peaux dans le tamis, remettez sur le feu ce qui a paſſé au travers du tamis pour le faire bouillir en tournant toujours juſqu'à ce que la marmelade soit prête de s'attacher à la poële ; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer enſemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, & la mettrez ensuite dans les pots.

Marmelade de verjus à la bourgeoise.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos, qui ne soit pas tout-à fait aſſez mûr, ôtez-en la grappe & le mettez dans de l'eau qui eſt sur le feu prête à bouillir ; lorsque le verjus commence à pâlir & qu'il a monté ſur l'eau, jetez-y un peu d'eau fraîche & le descendez du feu, couvrez jusqu'à ce qu'il soit redevenu verd, & au cas qu'il ne redevînt point aſſez verd, vous le laiſſez dans la meme eau que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le devienne aſſez ; après vous l'égout-

tez & le passez au travers d'un tamis en le pressant à force avec une cuillere de bois; pesez cette marmelade pour la mettre dans une poële avec autant pesant de sucre fin, faites-le bouillir ensemble jusqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, & l'appuyant contre un autre, les deux doigts se collent ensemble sans cependant beaucoup de résistance, vous la mettez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

Marmelade de coins.

Prenez la quantité de coins que vous jugerez à propos, faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres; mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait froids, que vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs & les peaux, écrasez-les & les passez dans un tamis; mettez ce que vous avez passé sur le feu, & le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse; pesez-la & mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires que vous trouverez ci-devant, page 306; ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre pour les délayer ensemble sur le feu, & la retirez quand elle commencera à frémir pour la mettre dans les pots.

Marmelade de pommes.

Faites bouillir des pommes de reinette entieres dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez en la chair que vous passez au travers du tamis, en la pressant fort, mettez ce que vous avez passé dans une poële pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade, mêlez-les ensemble en les remuant avec une spatule ou une cuillere de bois, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours; lorsqu'elle commencera à bouillir, vous l'ôtez & la mettez dans les pots, quand elle est un peu refroidie; ne les couvrez que lorsqu'ils sont tout-à-fait froids. Vous trouverez la cuisson de sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus ci-après.

Marmelade de verjus.

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûrs, dont vous aurez ôté la grappe; lorsqu'ils seront prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, & les couvrez pour les faire reverdir, laissez dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, retirez-les pour les passer au tamis & en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en les pressant fort avec une cuillere; mettez cette marmelade dans une poële pour la faire dessecher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien epaisse; sur une livre vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, que vous la mettrez dans les pots.

Le sucre à la grande plume se fait apres l'avoir fait clarifier, comme il est dit ci-devant, page 295; vous le faites bouillir jusqu'à ce que trempant l'ecumoire dans le sucre & la secouant d'un revers de main, il s'eleve en l'air de grosses boules & de longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous ôtez promptement le sucre du feu.

Confiture de marmelade d'abricots.

Pelez les abricots, si vous le jugez à propos, ôtez les noyaux; pour livre de fruits, trois quarterons de sucre que vous clarifierez, comme il est expliqué ci-devant, page 295, ensuite faites-les cuire au gros boulet que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre, et en la retirant soufflez dessus, vous verrez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuisson, alors vous y mettrez vos abricots, & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts, c'est une marque que vous pouvez la mettre tout de suite dans les pots.

Confiture de cerises.

Prenez des cerises la quantité que vous en voulez faire, ôtez-en les queues & les noyaux, réglez-vous pour les faire de la façon des abricots, tant pour la cuisson que pour la dose du sucre.

Confitures de gélée de groseille.

Vous clarifiez votre sucre, comme il est expliqué ci-devant, page 295, & mettrez livre de sucre pour livre de fruit; vous ferez cuire votre sucre au café, que vous connoîtrez en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau que vous aurez soin de tenir de la main gauche, vous tremperez les doigts dans votre sucre, que vous remettrez sur le champ dans le gobelet & si votre sucre seche dans l'eau & qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est tems de mettre le fruit dans votre poële, faites-lui faire deux bouillons couverts, retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, passez-la dans un tamis & la mettez tout de suite dans les pots.

Quand elle sera froide, vous couvrirez vos pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie pour que la confiture se conserve mieux, c'est ce que vous observerez à toutes sortes de confitures, et ne jamais couvrir les pots que quand les confitures sont froides.

Confitures de gélée de pommes.

Elles se fait de même que celles de groseilles, à cette différence près qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau, & vous la passerez après dans un linge, pressez-la un peu, vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre; le cuisson est de même que celles des groseilles, vous connoîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poële que vous retirerez, et si en la levant et la tenant un peu penchée, votre gelée tombe en perle, cela marque qu'elle est assez cuite, vous la mettrez tout de suite dans les pots.

Confiture de verjus.

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus, & mettrez pour livre de verjus une livre de sucre; prenez une partie de verjus, que vous mettrez dans la poële & une partie de sucre par-dessus, qui doit être en poudre, vous mettrez ainsi votre verjus & votre sucre lit par lit jusqu'à définition, alors vous mettrez votre ver-

jus sur un petit feu pour les faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'il devienne bien verd, c'est à quoi vous connoîtrez qu'il est dans sa parfaite cuisson, & mettrez tout de suite dans les pots.

Confiture de verjus entiers.

Pour livre de fruit, une livre de sucre en poudre; mettez le tout dans une poele & le faites cuire sur un bon feu, faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts, & si votre verjus n'est pas bien verd, il faut laissez cuire à petit bouillon jusqu'à ce qu'il soit bien verd, & le mettez tout de suite dans les pots.

Confitures de groseilles a la bourgeoise.

Il faut faire clarifier votre sucre, comme il est explique ci-devant, page 295, vous prendrez les groseilles que vous mettrez dans la poële, & les ferez fondre sur le feu en leur faisant faire un bouillon ou deux, vous les mettrez ensuite égoutter sur un tamis, vous mesurerez votre jus de groseilles, & vous mettrez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poële bien propre que vous ferez cuire au café; vous connoîtrez sa cuisson par le moyen d'un gobelet plein d'eau que vous tiendrez de votre main gauche, vous mouillerez les doigts supérieurs de votre droite que vous tremperez vîte dans votre sucre, & eusuite dans le gobelet, & si le sucre qui tenoit à vos doigts seche & est cassant, vous y mettrez votre jus de groseilles, & ferez faire deux bouillons couverts, & l'écumerez bien, & mettez votre gelée dans vos pots.

Confitures de gelee de muscat & de verjus.

La gelée de muscat & de verjus se fait de la même façon que celle de groseilles à la bourgeoise, qui sont précedentes à celle-ci, vous n'avez qu'à vous y conformer.

Ratafiat de raisin muscat.

Prenez du raisin muscat très-mûr, mettez le dans une terrine pour l'écraser et en tirer le plus de jus que vous pourrez, passez-le au tamis, mesurez ce jus pour y mettre avec autant d'eau-de-vie, un quarteron de sucre

par pinte, suivant la quantité que vous en avez, vous y mettrez à proportion un peu de macis, de la canelle & clous de girofle, mettez le tout ensemble dans une cruche bien bouchée, pour le faire infuser cinq ou six jours en le remuant tous les jours; ensuite vous le passerez à la chaussee : lorsqu'il sera clair, vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

Confiture d'abricots verds & amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amandes, comme il est marque ci devant, pour les compotes d'abricots verds, page 299, faites-les cuire dans de l'eau de la meme façon, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle elle entre facilement, & que l'abricot tombe de lui-même.

Vous faites ensuite clarifier du sucre, & mettez livre de sucre pour livre de fruit, vous faites bouillir votre sucre pendant quatre ou cinq jours de suite, soir & matin, sans votre fruit, que vous mettez egoutter sur un tamis, vous le remettez dans une terrine, & vous jetterez votre sucre dessus, il faut qu'il ne soit qu'un peu plus que tiede.

Quand vos abricots & vos amandes seront bien verds, votre confiture sera faite.

Confiture de prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme de perdrigon, de reine Glaude, de mirabelle ou d'autres sortes, faites-les blanchir; quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, et les mettrez dans de l'eau fraiche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les mettrez dans un vase bien propre une a une, pour qu'elles ne s'écrasent pas, & vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiede; tous les jours, soir & matin pendant quatre ou cinq jours, vous mettrez égoutter vos prunes sur un tamis, & vous ferez bouillir votre sucre que vous ecumerez toutes les fois & remettrez vos prunes dans votre vase & votre sucre par-dessus, toujours un peu plus que tiede.

Il faut que votre reine Claude soit verte, et les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en sirop à la derniere cuisson, vous le ferez assez cuire en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser, alors vous le jetterez sur vos prunes tout bouillant.

Confiture d'abricots entiers ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié se font de la même façon que les confiture de prunes.

Confiture de poires de rousselet.

Les confitures de poires de rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes, vous les mettrez ensuite sur le feu avec le sirop; quand ils bouilliront, vous y jeterez une pinte d'eau-de-vie pour en faire un bouillon, et vous les retirerez et les mettrez dans des pots.

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte par cent, et quand vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poële de dessus le feu, parce que le feu y prendroit, alors il faudroit avoir un torchon blanc, le mouiller et en couvrir votre poële et le feu s'eteindra, mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafia d'abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez et concassez, mettez-les dans une cruche avec les abricots, et deux pintes d'eau-de vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, très-peu de macis, bouchez bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines, ayez soin de remuer souvent la cruche, après vous le passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Poires de rousselet à l'eau-de-vie.

Elles se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Les prunes à l'eau-de-vie, de telles especes qu'elles soient, se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuisson.

Eaux de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises, de mûres, pour boire en été.

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchissante; pour une livre de fruit vous mettrez une pinte d'eau, vous écraserez votre fruit et le délayerez avec de l'eau, passez-le dans un linge blanc, et y mettez ensuite un peu de sucre, vous le passerez après à la chausse; pour que votre eau soit bien claire, vous la tiendrez au frais jusqu'au moment que vous la servirez.

Si vous voulez en faire des glaces, vous y mettez un peu plus de sucre, et mettrez votre eau dans des moules de fer-blanc et la ferez prendre avec de la glace et du sel, ou du salpêtre.

Quand elles commenceront à se glacer, vous aurez soin de les remuer de tems en tems avec une cuillere, jusqu'à ce qu'elles soient prises, parce que les bords seroient trop glacés et le milieu ne le seroit pas; quand elles sont prises comme il faut, vous les dressez dans de petits gobelets; il faut les boire dans le moment.

Ratafia de cerises.

Prenez de bonnes cerises bien mûres, ôtez-en les queues et les noyaux, mettez avec un peu de framboises, écrasez le tout ensemble, et les mettez ensuite dans une cruche bien propre, et les laissez quatre ou cinq jours, vous aurez soin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût et une belle couleur, alors vous presserez bien le marc pour en tirer tout le jus; il faut ensuite mesurer le jus et sur trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-vie; pour les cinq pintes de ratafia, il faut concasser trois poignées de noyaux des mêmes cerises, un quarteron de sucre par pinte.

Mettez le tout infuser dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de cannelle, il faut le remuer tous les jours pendant sept ou huit jours, après quoi vous le passerez à la chausse bien clair, et vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées, et ensuite à la cave.

Ratafia de fruits rouges.

Prenez deux livres de cerises dont vous ôterez les queues et les noyaux, une livre de groseilles, une livre de guignes noires, une livre de framboises, une livre de mûres, que vous mettrez après si vous ne les avez point dans le même tems, ecrasez tous ces fruits ensemble pour les mettre dans une cruche avec leur jus et les noyaux de la moitié des cerises que vous aurez pilés; laissez cuver le tout ensemble pendant trois jours, et ensuite vous passerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-de-vie que vous avez de jus de fruit, un quarteron de sucre par pinte de ratafia, un bâton de cannelle, laissez infuser pendant deux mois, ensuite vous tirerez le ratafia au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Vin de cerises.

Pour faire cinq pintes de vin de cerises, prenez quinze livres de cerises, avec deux livres de groseilles que vous écrasez bien ensemble, pilez les deux tiers des noyaux, que vous mêlez ensemble, mettez le tout dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus; il faut que le baril soit plein, et vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne et du sable autour, jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, et cela pendant près de trois semaines qu'il sera à bouillir; il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein, en y mettant à mesure du jus de cerises; ensuite quand il ne bouillira plus, vous le boucherez avec un bondon, et deux mois après vous le retirez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Recette pour faire la bonne liqueur nommée vespetro, approuvée des médecins du Roi à Montpellier.

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris, mettez deux

pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez-y les graines qui ſuivent, après que vous les aurez concaſsées groſsiérement dans un mortier; ſavoir, deux gros de graines d'angélique, une once de graines de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis: ajoutez-y le jus de deux citrons avec les zestes des écoſses, une livre de ſucre, laiſsez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, ayez ſoin de remuer de tems en tems la bouteille pour faire fondre le ſucre, enſuite vous paſsez la liqueur pour la rendre plus claire par le coton ou par le papier gris, et la mettez dans des bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher.

Propiété du vespetro.

Il est bon pour les douleurs d'estomac, indisgestion et vomiſsement, colique, obstruction, poinr de côté et de mamelle, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppreſsion de rate er de dégoût, tournoiement de cerveau, rhumatisme, courte haleine, fait mourir les vers des petits enfans en leur en faisanr prendre une cuillerée pendant quarre ou cinq matinées; préſerve du mauvais air en prenant une cuillerée, à jeun, et s'en frottant le nez et les tempes: cette liqueur ſatisfait tous ceux qui en ont uſe dans le beſoin. Un homme d'honneur er de probité aſsure qu'étant incommodé d'un flux hepatique qui lui cauſoit une affliction continuelle, l'uſage de cette liqueur le lui fit paſser et le guérit.

Ratafia de noyaux et de graines.

Pour faite le ratafia de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes d'abricots, en choiſir les plus beaux et les meilleurs, l'on peut ſe ſervir des autres, faute des premiers

Vous les mettrez infuser dans deux pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, une livre de ſucre, une poignée de coriandre, un peu de canelle pendant huit jours, vous les paſserez enſuite à la chauſse et qu'il ſoit bien clair, et le mettez après dans des bouteilles; tous les ratafias de graines et autres noyaux ſe font de la même façon.

Ratafia de fleurs d'orange.

Prenez une livre de fleurs d'orange épluchées, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de sucre, mettez-les infuser vingt-quatre heures, et ensuite passez-le à la chausse comme les autres.

Autre ratafia de fleurs d'orange.

Mettez dans une cruche bien bouchée, trois quarterons de fleurs d'orange, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre et demie de sucre; mettez cette cruche dans un chaudron plein d'eau que vous faites bouillir sur le feu pendant dix heures, ensuite vous l'ôtez du feu et le laissez refroidir dans la cruche avant que de le passer au clair.

Ratafia de coins.

Prenez de bons coins que vous pilerez après en avoir ôté les pepins et la pelure, pressez-les bien dans un torchon neuf, mesurez le jus que vous en tirerez, mettez deux pintes d'eau-de-vie sur trois pintes de jus, et un quarteron de sucre par pinte, de la canelle, de la coriandre, gingembre et macis, le tout modérément, vous ferez infuser le tout ensemble pendant dix ou douze jours, bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafia pour qu'il ne prenne point l'évent, il faut ensuite le passer à la chausse bien claire, et le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il sera bien bouché, vous le mettrez à la cave: plus il sera vieux, meilleur il sera.

Ratafia de fleurs d'orange.

Mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans et soufflant au travers des trous, il en sorte de grosses étincelles de sucre, ôtez-le du feu, mettez-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange; faites-les bouillir deux ou trois bouillons avec le sucre, ôtez-les du feu et les couvrez bien, laissez-les dans le sucre cinq ou six heures, ensuite vous les remettrez sur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie, laissez-les sur le feu sans trop

chauffer, seulement le tems qu'il faut pour que le sucre soit bien mêlé avec l'eau-de-vie; après vous passez votre ratafia dans une serviette, et le mettez dans des bouteilles, vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire. Pour garder les fleurs d'orange qui vous ont servi à faire votre ratafia, après qu'elles sont bien pressées, vous prenez une demi-livre de sucre que vous mettez dans une poële avec un peu d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le sucre et les trempant dans l'eau fraîche, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net; alors vous y mettrez les fleurs d'orange et lui ferez faire un petit bouillon, ôtez-les du feu et les remuez toujours jusqu'à ce que le sucre devienne en poudre et les mettez après sur un tamis, ayez soin de mettre quelque chose dessous pour ne pas perdre le sucre qui passe au travers; ces fleurs d'orange se conservent dans un endroit sec; elles vous servent pour mettre dans des crêmes et à tout ce qui a besoin de fleurs d'orange hachées.

Ratafia d'anis.

Pour faire deux pintes de ratafia d'anis, mettez une livre de sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé et clair, ensuite vous faites bouillir un demi-setier d'eau: mettez-y trois onces d'anis, ôtez-le du feu sans qu'il bouille, laisez-le infuser un quart d'heure et le mettez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie, remuez le tout ensemble avant que de le mettre dans une cruche, bouchez bien la cruche et la mettez au soleil; laisez infuser le ratafia pendant trois semaines; avant que de le mettre dans les bouteilles, vous le paserez dans une serviette ou une chause, si vous en avez une.

Ratafia de genievre.

Pour faire trois pintes de ratafia de genievre, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une bonne poignée de genievre, une livre et demie de sucre

que vous faites bouillir a paravant avec une chopine d'eau jusqu'à ce qu'il soit bien écumé et clair, bouchez bien la cruche et la tenez dans un endroit chaud environ cinq semaines avant que de le passer à la chausse ou dans une serviette; quand il est bien clair vous le mettez dans des bouteilles que vous avez soin de bien boucher. Ce ratafia est stomacal et bon quand il est gardé long-tems.

Ratafia de bigarades et de citrons.

Vous ferez celui que vous voudrez, il se fait de la même façon: prenez huit bigarades ou huit citrons: pelez-les légérement sans les anticiper sur le blanc, coupez cette pelure en petits zestes, et les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie et les faites infuser ensemble trois semaines: ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau, faites-les bouillir ensemble et bien écumer, mettez les dans la cruche avec de l'eau-de-vie et les laissez encore infuser douze ou quinze jours, après vous le passez pour le mettre dans des bouteilles: la bonté de ce ratafia est d'être gardé plusieurs années.

Ratafia de noix.

Lorsque les noix sont formées vous en prenez une douzaine entieres, fendez-les par la moitié et les mettrez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche et la tenez dans un endroit frais pendant six semaines; il faut avoir attention de remuer de tems en tems la cruche, ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau, faites bouillir et écumer, après que vous aurez passé l'eau-de-vie dans une serviette, vous y mettrez le sucre avec un petit morceau de cannelle et une pincée de coriandre, laissez encore infuser environ un mois; et vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Toutes sortes de sirops pour l'hiver, comme fraises, groseilles, framboises et mûres.

Prenez deux livres de sucre pour une livre de fruit,

est expliqué pour la gelée de groseilles, page 310, et ensuite vous y mettrez une livre de fruit, et d'abord qu'il aura fait un bouillon court, vous le retirerez du feu et le mettrez égoutter sur un tamis; quand il sera froid, mettez-le dans des bouteilles, bouchez les seulement avec du papier, vous en ferez de l'eau pour boire ou pour glacer.

Sirop violat.

Sur un quarteron de violettes épluchées que vous mettrez dans une terrine, versez dessus un demi-setier d'eau bouillante, mettez quelque chose de propre sur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau, couvrez-les et les mettez sur de la cendre chaude pendant deux heures, ensuite vous passez les violettes au travers d'un linge que vous pressez fort pour faire sortir l'eau; cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte: si vous en avez une pinte, vous mettrez deux livres et demie de sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau; faites-le bouillir et écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau et les mettant dans le sucre vous les retrempez dans l'eau, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net; alors vous y versez votre eau de violettes. Ayez grand soin que votre sirop ne bouille pas; quand ils seront bien incorporés ensemble, mettrez le sirop dans une terrine, couvrez la terrine et la mettez sur une cendre chaude pendant trois jours, que vous entretiendrez d'une chaleur la plus égale que vous pourrez, sans être trop chaud; vous connoîtrez que le sirop sera fait, en mettant deux doigts dedans, et les retirant de l'un contre l'autre; s'il se forme un fil qui ne se rompt pas, vous le mettrez dans les bouteilles.

Sirops de cerises.

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres et bien saines, ôtez les queues et les noyaux, et les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau, faites les bouillir huit ou dix bouillons et les passez au tamis, mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre

d'eau, faites-le bouillir et bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans et la secouant sur le sucre, et soufflant après au travers des trous il en sorte des étincelles de sucre : vous y mettrez tout de suite le jus de cerises, faites-les bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'elles aient pris la consistance d'un sirop fort.

Sirop d'abricots.

Suivant le tems que vous voulez garder les sirops ; il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un sirop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruit ; pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceau, coupez aussi les abricots en petits morceaux, mettez deux livres de sucre dans une poële avec un verre d'eau et le faites cuire comme le précédent sirop de cerises, mettez y les abricots avec les noyaux, faites le cuire ensemble à moyen feu, jusqu'à ce que prenant du sirop avec un doigt que vous touchez contre un autre, il se forme un fil en les ouvrant qui se soutienne un peu sans se rompre ; alors vous les passez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre sirop de cette façon ; après avoir coupé les abricots et les noyaux comme il a été dit, mettez-les sur le feu avec un verre d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, passez-les dans un tamis pour en passer tout le jus en l'exprimant fort, laissez-les reposer et les passez dans une serviette ; vous mettrez ensuite ce jus dans le sucre pour le faire bouillir jusqu'à la consistance d'un sirop fort, en faisant le même essai qu'à la façon précédente.

Sirop de mûres.

Prenez deux cents de belles mûres bien noires, mettez-les sur le feu avec un grand verre d'eau, faites-leur faire cinq ou six bouillons jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout le jus et le passez dans un tamis, laissez-le reposer et le repassez une seconde fois dans un tamis plus serré ; prenez deux livres de sucre que vous mettez sur le feu

continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau et les mettant dans le ſucre, vous les retrempez dans l'eau fraîche, que le ſucre qui vous reste dans les doigts ſe caſſe net, mettez-y votre eau de mûres, faites chauffer jusqu'à ce qu'elle ſoit incorporée avec le ſucre; ayez attention qu'elle ne bouille point, vous les mettrez après dans une terrine bien couverte pour la mettre ſur la cendre chaude pendant trois jours, l'entretiendrez d'une chaleur egale le plus que vous pourrez ſans être brûlante, vous connoîtrez qu'il est à ſon point, lorsqu'en prenant du ſirop avec un doigt et l'appuyant contre l'autre, et les ouvrant tous les deux, il ſe forme un fil qui ne ſe rompt pas aiſément, vous le mettrez dans des bouteilles, et ne le boucherez que quand il ſera tout-à-fait froid.

Sirop de verjus.

Prenez deux livres de caſſonade que vous mettrez ſur le feu avec un demi-ſetier d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans la caſſonade, la ſecouant deſſus, vous ſoufflez au travers des trous, il en doit ſortir du ſucre qui s'envole en étincelles; mettez-y du verjus préparé de cette façon: prenez deux livres de verjus bien verd et gros, ôtez-en les grappes et les pilez, exprimez-en le jus en le paſſant dans un tamis ſerré, laiſſez-le repoſer et le tirez au clair, mettez-le dans la caſſonade pour les faire bouillir enſemble jusqu'à ce qu'il ſoit reduit en ſirop fort, ce que vous connoîtrez quand il ſe formera un fil dans vos doigts comme le précedent.

Sirop de coins

Prenez une douzaine de coins très-mûrs, ôtez-en les cœurs et les peaux, pilez la chair et la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras, par ce procédé vous en tirerez tout le jus: laiſſez repoſer ce jus et le tirez au clair; ſur un demi-ſetier vous prendrez une livre de caſſonade que vous ferez cuire de la même façon que celle de ſirop de verjus, quand votre caſſonade

aura ſon degré de cuiſſon vous y mettrez le jus de coins que vous ferez bouillir enſemble jusqu'à ce que le ſirop ait la même conſiſtance que le précedent.

Sirop de guimauve.

Faites cuire une livre de caſſonade de la même façon que celle pour le ſirop de verjùs, enſuite vous y mettez une eau de guimauve faite de cette façon : faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racine de guimauve hachée, après l'avoir ratiſſée et lavée, laiſſez-la bouillir jusqu'à ce que l eau ſe colle après les doigts, enſuite vous la mettrez dans un torchon pour la tordre à force de bras, laiſſez-la repoſer et la tirez au clair, prenez en le plus clair pour le mettre dans la caſſonade, et les faites bouillir enſemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un ſirop fort comme les précédens.

Sirop de pomme.

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien ſaines, coupez-les en tranches les plus minces que vous pourrez, et les faites cuire avec un demi-ſetier d'eau; quand elles ſont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort et en exprimer tout le jus, laiſſez repoſer ce jus et le tirez au clair; ſur un demi-ſetier vous ferez cuire une livre de ſucre de la même façon que pour le ſirop de ceriſes; quand il ſera à ſon point de cuiſſon mettez-y votre jus de pommes et les faites bouillir enſemble jusqu'à ce que prenant du ſirop avec un doigt et l'appuyant contre l'autre et les ouvrant tous les deux, il ſe forme un fil qui ne ſe rompe pas aiſement.

Sirop de citron.

Le ſirop de citron ne ſe fait ordinairement que lorsqu'on veut s'en ſervir; pour cet effet, vous mettez une demi-livre de ſucre dans une poële avec un petit verre d'eau [illegible] bouillir et écumer, continuez de le faire bo[illegible]squ'à ce que prenant du ſucre avec un doigt et l'appuiyant contre l'autre, vous les ouvrez tous les deux, il ſe forme un fil qui se rompt et forme une

petit citron, faites faire encore quelques bouillons, et vous en servez.

Sirop de capillaire

Prenez une once de feuilles de capillaire, mettez-les dans une chopine d'eau bouillante et les retirez dans le moment pour les mettre infuser au moins douze heures sur la cendre chaude, et les passez dans un tamis, ensuite vous les mettrez dans un sucre préparé de cette façon : mettez une livre de sucre dans une poële avec un bon verre d'eau, faites-le bouillir et ecumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce trempant deux doigts dans de l'eau fraîche et ensuite dans le sucre, et les retrempant promptement à l'eau fraiche, le sucre qui reste à vos doigts se casse net, mettez-y votre eau de capillaire sans les faire bouillir ; vous les ôterez aussi-tôt qu'ils seront mêlés ensemble pour les mettre dans une terrine que vous couvrez et mettrez sur de la cendre chaude, que vous entretiendrez d'une chaleur égale sans être brûlante pendant trois jours, vous connoîtrez que le sirop sera fait, lorsqu'en prenant de ce sirop avec un doigt et l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément, vous le mettez dans les bouteilles et ne les boucherez que lorsqu'elles seront tout-à-fait froides.

Sirop d'orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de sirop, vous vous réglerez sur la dose qui va être marquée ; sur une demi-livre d'amandes douces, vous y mettrez deux onces de graines des quatre semences froides, et une demi-once d'amandes ameres, mettez les amandes dans de l'eau bouillante et les retirez du feu, vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement, et à mesure que vous ôtez les peaux, jetez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter pour les mettre dans un mortier avec les semences froides, pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient très fines ; et pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettrez de tems en tems une demi-cuillerée à bouche d'eau, ensuite vous les

délayez dans un bon demi setier d'eau tiede, mettez-les sur la cendre chaude pour la faire infuser pendant trois heures, passez-les dans une serviette ouvrée, en les bourrant avec une cuillere de bois pour faire sortir toute l'expression des amandes; ensuite vous prenez une livre de sucre que vous faites cuire comme celui du sirop de capillaire, et le finissez de la même façon sur de la cendre chaude.

Sirop de coquelicot.

Le coquelicot est une fleur qui vient dans les bleds, dont on fait un sirop qui est bon pour le rhume, prenez-en une demi-livre que vous mettrez dans une terrine, et versez dessus une chopine d'eau bouillante, laissez-le infuser pendant vingt-quatre heures sur de la cendre chaude; ensuite vous le ferez bouillir deux bouillons, & le passerez dans un tamis, en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc, mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau; faites-le bouillir et bien écumer, mettez-y après votre eau de coquelicot et les faites bouillir ensemble jusqu'à la consistance d'un sirop; que vous connoîtrez en prenant avec le doigt, et l'appuyant contre l'autre, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément; le sirop de fleurs de pêches se fait de la même façon.

Sirop de choux rouges pour fortifier la poitrine.

Coupez et lavez un gros chou rouge, mettez le dans une marmite avec de l'eau pour le faire cuire trois ou quatre heures, et qu'il ne reste tout au plus qu'une chopine d'eau, passez le chou dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc, laissez le reposer et le tirez au clair, prenez une livre de miel de Narbonne que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau, faites-le bouillir en l'écumant souvent; lorsque le miel sera bien clair, mettez-y votre eau de chou pour les faire bouillir ensemble jusqu'à la consistance du sirop précédent.

DES CONSERVES.

Conserves de violettes.

PRENEZ une feuille de papier blanc que vous laissez en double, & la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme si vous vouliez faire une caisse, ayez une livre de sucre que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, et la secouant d'un revers de main il s'enleve en l'air de longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous l'ôtez du feu, & quand il sera à demi-froid, vous y mettrez des violettes préparées de cette façon : prenez deux onces de violettes épluchées que vous pilez très-fin dans un petit mortier, delayez-les bien avec le sucre en les remuant promptement avec une cuillere de bois ou une spatule sans les remettre au feu, et les versez tout de suite dans le moule de papier; quand elles seront presque froides vous passerez le couteau par-dessus en marquant des façons en carré ou en long, & quand elles seront tout-à-fait froides, vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en servir.

Conserve de groseilles.

Prenez une livre de groseilles rouges, ôtez-en les grappes et les mettez sur le feu avec un verre d'eau, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau, passez-les dans un tamis en les pressant fort et qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, mettez tout ce que vous aurez passé sur le feu & le faites réduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse, mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, ensuite dans le sucre, & les remuant dans de l'eau, le sucre qui reste dans vos doigts se casse net, ôtez-le du feu et y mettrez votre marmelade de groseilles, remuez-les ensemble jusqu'à ce que vous voyez qu'il se

forme une petite glace dessus, dressez-la dans un moule de papier comme celle de violettes.

Conserve de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, et vous y mettrez des framboises préparées de cette façon; écrasez et passez au tamis une livre de framboises avec deux onces de groseilles rouges, le tout épluché, et mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poële sur le feu pour le faire dessécher, vous les mettrez après dans le sucre, et finirez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de cerises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, prenez une livre de belles cerises, ôtez-en les queues et les noyaux, mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau, ensuite vous les passez dans un tamis en les pressant fort pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher; finissez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de fleurs d'oranges.

Mettez une livre de sucre dans une poële avec un grand verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, et la secouant d'un revers de main, il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre; ensuite vous l'ôtez du feu et y mettez des fleurs d'oranges préparées de cette façon; prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'oranges bien blanches, coupez-les de quelques coups de couteau et les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron, mettez les dans le sucre & les remuez sans être sur le feu jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poële, alors vous les versez tout de suite dans le moule de papier comme les précédens.

Conserve d'abricots.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes: quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de marmelade d'abricots faite de cette façon; prenez quinze ou dix-huit

abricots ſuivant leur groſſeur, qui ne ſoient pas tout-à-fait mûrs, ôtez-en les noyaux & les peaux, coupez-les par morceaux & les faites cuire avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade bien deſſéchée & épaiſſe, mettez-la dans le ſucre, & finiſſez la conſerve comme celle de groſeilles.

Conſerve de pêches.

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots.

Conſerve de verjus.

Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de violettes; quand il sera à ſon point de cuiſſon vous l'ôtez du feu & le remuez environ deux minutes, & enſuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette façon : prenez une livre de verjus mûr : ôtez-en la grappe et le mettez ſur le feu pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il ſoit en marmelade, & le mettez dans un tamis pour le preſſer fort jusqu'à ce qu'il ne reste dans le tamis que les peaux & les pepins, remettez la marmelade ſur le feu pour la faire deſſécher jusqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, vous la mettez dans le ſucre & les remuez bien enſemble jusqu'à ce que le ſucre commence à blanchir ſur les bords de la poële; verſez-la tout de ſuite dans le moule comme celle de violettes.

Conſerve de guimauve.

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve après l'avoir ratiſſée & lavée, faites-la cuire dans un pot avec un verre d'eau jusqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade, paſſez-la dans un tamis en la preſſant fort, remettez ſur le feu ce que vous avez paſſé, remuez toujours jusqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de groſeilles, mettez-y de la marmelade et la remuez jusqu'à ce que le ſucre commence à blanchir ſur les bords de la poële; verſez-la dans le moule comme les précédentes.

Conſerve de raiſins.

Ordinairement pour toutes ſortes de confitures de raiſins l'on prend du muſcat parce qu'il est le meilleur;

prenez une livre et demie de raiſins, ôtez-en les grappes, mettez-les ſur le feu pour les faire crever, enſuite vous le paſſez à force dans un tamis jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux & les pepins dans le tamis, mettez tout ce que vous avez paſſé ſur le feu, et les faites deſſécher jusqu'à ce que votre marmelade ſoit bien épaiſſe; faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de groſeilles; quand il est à ſon point de cuiſſon mettez-y la marmelade et la finissez de même.

Conſerve d'oranges.

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de ſucre dans une poële avec un demi-verre d'eau; faites-le bouillir ſans l'écumer jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le ſucre et ſoufflant au travers des trous il en ſorte de grandes étincelles de ſucre, ôtez le du feu; quand il ſera à moitié froid vous aurez tout prêt l'écorce d'une orange douce rapé très-fin que vous mettrez dedans et la remuerez avec le ſucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaiſſir, vous verſerez la conſerve dans le moule. Celles de citron et de bigarade ſe font de même.

Conſerve de café et de chocolat.

Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le ſucre et ſoufflant au travers des trous, il en ſorte de petites étincelles de ſucre, ôtez-le du feu et le laiſſez un peu refroidir, mettez-y une once de café moulu et les remuez enſemble, quand ils ſeront bien mêlés vous verſerez votre conſerve dans le moule. La conſerve de chocolat ſe fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat rapé très-fin pour une livre de ſucre.

Pâtes d'amandes pour faire de l'orgeat

Prenez une livre d'amandes douces que vous émonderez, en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude, vous ôterez la peau de deſſus et après vous les ferez bien piler, en y mettant de tems en tems un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile.

Quand elles feront bien pilées, vous y mettrez une demi-livre de ſucre auſſi pilé, vous ferez une pâte du tout pour vous en ſervir quand vous jugerez à propos. Cette pâte ſe garde ſix mois et près d'un an.

Quand vous voudrez vous en ſervir vous en prendrez un morceau gros comme un œuf que vous delayerez dans trois demi-ſetiers d'eau, que vous paſſerez dans une ſerviette.

Des gâteaux de fleurs d'oranges.

Faites un moule de papier avec une feuille de papier blanc que vous laiſſez en double, et la pliez tout autour en faiſant un bord de la hauteur de deux doigts, comme ſi vous vouliez faire une caiſſe; vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux de moyenne grandeur; mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir et écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre et ſouflant au travers des trous, il s'envole de grandes étincelles qui ſe tiennent l'une à l'autre, mettez-y tout de ſuite un quarteron de feuilles de fleurs d'oranges et les faites bouillir jusqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au point qu'il étoit, quand vous avez mis les fleurs d'oranges; alors vous les retirez du feu et les remuez promptement avec une ſpatule en frotant tout autour de la poële et au milieu jusqu'à ce que vous voyez que le ſucre commence à monter; vous y jetez promptement un peu de ſucre fin delayé avec du blanc d'œuf pas plus clair qu'une crême double, que vous avez tout prêt, remuez promptement et verſez votre gâteau dans le moule, tenez le cul de la poële sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela empêche qu'il ne tombe. Les gâteaux de violettes ſe font de la même façon, à cette différence que pour un quarteron de violettes il ne faut que trois quarterons de ſucre: les gâteaux de fleurs d'oranges grillées ſe font de même, à cette différence que vous faites griller les fleurs d'oranges avec un peu de ſucre fin avant que de les mettre dans l'autre ſucre.

Biscuits ordinaires.

Suivant la groſſeur et la quantité de biscuit que vous voulez faire, vous augmenterez ou diminuerez la doſe

ici marquée; prenez huit œufs que vous mettrez dans une balance et autant pesant de sucre de l'autre côté, pesez aussi la farine en mettant la pesanteur de quatre œufs, et la mettez ensuite sur une assiette; cassez-les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, et les jaunes dans une autre terrine avec le sucre, et un peu d'écorce de citron verd haché très-fin, battez bien les jaunes avec le sucre pendant une demi-heure, ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montes, mêlez-les avec le sucre, ensuite vous y mêlerez peu-à-peu et légérement la farine, en remuant toujours votre composition de biscuit, vous avez des moules de fer-blanc ou de papier qui sont tout prêts et bien beurrés en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte, ne les emplissez qu'un peu plus de moitié, jettez du sucre fin par-dessus et le faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure, quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirez des moules quand ils sont à demi-froids.

Biscuits à la cuiller.

Ils se font de la même façon que les précédens, à cette difference que la pesanteur des quatre œufs est suffisante, vous ne les mettez point dans les moules, lorque votre pâte est faite vous en prenez une cuillerée pour chaque biscuit et les couchez en long sur des feuilles de papier blanc, après avoir jeté du sucre fin par-dessus, vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédens, et quand ils sont cuits, vous les enlevez tout de suite de dessus le papier avec un couteau.

Biscuits à la liqueur.

Mettez cinq œufs dans une balance et autant pesant de sucre fin de l'autre côté, ôtez le sucre et pesez autant de farine, mettez le sucre dans une terrine avec de l'écorce de citron verd haché et de la fleur d'orange, pralinée et hachée, et les cinq jaunes d'œufs; battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes, après vous y mettrez la farine et les battrez encore ensemble, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige, que vous les mêlez avec le sucre et la farine, pour les

dresser. Vous avez tout prêt deux feuilles de papier blancs que vous pliez en long en façon de rigole, de la largeur et hauteur d'un doigt, ensuite vous mettrez deux cuillerées de votre biscuit dans chaque rigole, jetez-y du sucre fin par-dessus et les faites cuire dans un four doux; quand ils seront de belle couleur vous les enlevez du papier pour les mettre sur un tamis et les garder le tems que vous voulez dans un endroit sec; ils sont excellens pour tremper dans les liqueurs.

Biscuits légers.

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée et de l'écorce de citron verd, le tout haché très-fin, mettez-y aussi trois quarterons de sucre bien fin, battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes et un peu liquide; ensuite vous fouetterez les blancs des dix œufs; quand ils sont bien montés en neige, vous les mêlez avec le sucre, mettez-y ensuite six onces de farine que vous jetez légérement peu à peu et remuez à mesure avec le fouet; dressez-les dans des moules beurrés, saupoudrez-les de sucre fin, et les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une bonne pincée de fleurs d'orange pralinées, en suite vous y mettrez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de sucre fin, quatres jaunes d'œufs frais, mettez les blancs à part, mêlez le tout ensemble, et le passez dans un tamis en le pressant avec une cuillere, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis, après vous y mettrez les quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlerez avec le reste; dressez les biscuits en long sur du papier blanc comme ceux à la cuillere, jetez un peu de sucre fin dessus pour les glacer, et les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de chocolat.

Prenez six œufs frais, cassez en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine et les blancs dans une autre, mettez avec les jaunes une once et demie de chocolat

écrasé très-fin, avec six onces de sucre fin, battez le tout ensemble plus d'un quart d'heure, ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs fouettés; après qu'ils seront bien mêlés, vous jetez peu à peu, en remuant toujours, six onces de farine; dressez vos biscuits de la même façon que ceux à la cuillere sur du papier blanc, ou si vous voulez dans de petits moules de papier beurré légérement en dedans, jetez un peu de sucre fin par-dessus pour le glacer; faites-le cuire comme les précédens.

Biscuits d'amandes

L'on en fait de deux sortes, d'amandes ameres et d'amandes douces : ces derniers se font en prenant un quatteron d'amandes douces que vous émondez et pilez très-fin dans un mortier, et pour empêcher qu'elles ne tournent en huile vous y mettrez de tems en tems une pincée de sucre fin, ensuite vous les battez pendant un quart d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs & quatre onces de sucre fin; fouettez quatre blancs d'œufs & les mêlez avec le reste de votre composition : vous avez des moules de papier faits en caisses, de grandeur, en carré, de deux doigts; beurrez-les légérement en dedans et y dressez vos biscuits, jettez par dessus du sucre fin mêlé de moitié de farine, faites cuire dans un four très-doux; quand ils seront d'une belle couleur vous les ôterez du papier pendant qu'ils sont chauds.

Ceux d'amandes ameres se font de la même façon, à cette difference que pour deux onces d'amandes ameres, il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez sur cette dose pour en faire la quantité que vous voudrez, en mettant tout le reste à proportion, comme il est dit pour les amandes douces.

Biscuits d'avelines.

Ils se font aussi de la même façon que ceux d'amandes douces.

Biscuits à la saint Cloud.

Prenez deux onces de farine de riz passée au tamis fin, que vous mettez dans une terrine avec demi-livre de sucre fin, quatre jaunes d'œufs, une pincée de citron

verd haché très-fin, battez le tout ensemble un quart d'heure; ensuite vous y mettrez huit blancs d'œufs fouettés, dressez vos biscuits dans de petits moules de papier beurrés en dedans; faites-les cuire dans un four doux: quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les ôterez des moules pendant qu'ils sont chauds, couvrez par-tout le dessus avec une glace faite de cette façon: mettez sur une assiette de terre ou de fayance la moitié d'un blanc d'œuf avec deux cuillerées de sucre très-fin, batez les bien ensemble avec une cuillere de bois, et pour bien blanchir votre glace vous y mettrez de tems en tems quelques gouttes de citron; quand elle sera bien blanche, vous la mettrez sur les biscuits, et les remettrez un instant dans le four pour la faire sécher.

DES CRÊMES DE DESSERT,

ET FROMAGE A LA CREME.

Crême de fraises.

Prenez environ plein un demi-setier de fraises épluchées, lavées & égouttées que vous pilez dans un mortier; faites bouillir trois demi-setiers de crême avec un demi-setier de lait & du sucre, laissez-les bouillir & réduire à moitié, laissez un peu refroidir & y mettez vos fraises pour les delayer ensemble, délayez aussi gros comme un grain à café de présure que vous mettrez dans la creme quand elle ne sera plus que tiede, passez la tout de suite dans un tamis & la mettez dans un compotier qui puisse aller sur de la cendre chaude sans se casser, mettez votre compotier sur un peu de cendre chaude, couvrez-le d'un couvercle & un peu de cendre chaude dessus, quand elle sera prise vous la mettrez dans un endroit frais ou sur de la glace jusqu'à ce que vous serviez.

Crême de framboises

Elle se fait de la même façon que celle de fraises, à cette difference qu'en retirant la crême du feu quand elle est assez réduite, vous y mettrez deux jaunes d'œufs frais, que vous delayerez auparavant avec deux cuille-

rées de crême, remettez un instant sur le feu en rémuant la crême seulement pour faire cuire les œufs sans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne, ensuite vous finirez comme la précedente.

Crême fouettée.

Prenez une pinte de bonne crême, mettez-la dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée hachée très-fin, un demi-quarteron de sucre fin, gros comme une noisette de gomme adragante pulverisée, fouettez votre crême, et à mesure qu'elle mousse vous l'enlevez avec une ecumoire pour la mettre sur un tamis où il y a un plat dessous pour en recevoir ce qui en dégoutte; vous continuez a fouetter la crême jusqu'à ce qu'il ne vous en reste pas dans la terrine, et si vous n'en avez pas assez vous prendrez celle qui a dégouté du tamis, que vous fouetterez encore, dressez votre crême dans un compotier. Il y en a qui la garnissent de citrons confits, coupés en filets, elle se sert plus communément dans son naturel; ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron verd haché très fin dans la crême avant de la fouetter, pour lors il n'est point besoin de la piquer de citrons confits, elle se dresse dans le compotier en forme d'un dôme, et pour changer, vous pouvez la dresser en forme de plusieurs petits rochers.

Crême a la Portugaise.

Prenez une chopine de bonne crême, mettez-y une demi-cuillerée à cafe d'eau de fleurs d'oranges avec un bon demi-quarteron de sucre, deux œufs jaunes et blancs, fouettez le tout ensemble jusqu'à ce que votre crême soit epaisse, mettez le tout dans un compotier d'argent, et faite prendre votre crême sur une cendre chaude, couverte d'un couvercle de tourtiere avec un peu de feu dessus, quand elle sera prise, vous la mettrez rafraîchir sur la glace ou dans un endroit frais jusqu'à ce que vous serviez.

Crême fouetté de fraises et framboises.

Fouettez trois demi-setiers de crême double, à mesure qu'elle mousse vous la levez avec une écumoire pour la mettre dans un tamis sous lequel il y a un plat pour re-

cevoir ce qui égoutte; lorsque vous avez tout fouetté, prenez deux poignées de fraises ou framboises bien épluchées, passez-les dans un tamis en les pressant à force mettez-y deux onces de sucre fin que vous mêlez avec les fraises ou framboises; ensuite vous mêlez le tout ensemble en le fouettant avec la crême un instant avant que de servir, et le dressez ensuite dans le compotier.

Crême a la reine.

Prenez une pinte de crême que vous mettez sur le feu avec deux onces de sucre, faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié, en l'ôtant du feu vous y mettrez une demi-cuilleree à café d'eau de fleurs d orange, deux blancs d'œufs fouettes, remuez-la un moment sur le feu avec le fouet, aussi-tôt que les blancs d'œufs seront cuits, vous la dressez dans le compotier, et la fetez rafraîchir avant que de servir.

Fromage naturel à la creme.

Prenez une chopine de bon lait que vous faites tiédir sur le feu, mettez-y en remuant le lait, gros comme un pois de bonne presure que vous delayez avec du même lait, faites prendre votre caillé sur un peu de cendres en le couvrant et mettant un peu de cendres chaude sur le couvercle; quand il est pris vous mettez le caille dans un petit pannier d'osier fait pour ces petits fromages, quand il est bien égouté, vous le pressez dans le compotier et le servez avec de bonne crême et du sucre fin dessus.

Fromage fouetté.

Hachez très-fin un peu d'ecorce de citron verd, et le mettez dans une terrine avec trois demi-setiers de bonne crême bien epaisse, et gros comme un pois de gomme adragante en poudre, fouettez votre crême, à mesure que la mousse est épaisse, vous l'enlevez avec l'ecumoire pour la mettre dans un panier d'osier, si le panier n'est pas bien serré il faut mettre dans le fond un morceau de mousseline ou quelqu'autre linge clair; lorsque la crême est toute fouettee vous laissez egoutter le fromage jusqu'à ce que vous serviez, vous le renversez dans un compotier et jetez du sucre fin dessus.

Fromage

Fromage à la Princesse.

Mettez ſur le feu une chopine de crême avec une pinte de lait, deux grains de ſel, une écorce de citron verd rapée, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de ſucre, faites bouillir enſemble & réduire à moitié, ôtez la du feū ; quand elle ſera tiede vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois de préſure délayée avec une cuillerée d'eau, paſſez la crême au tamis & la remettez ſur de la cendre chaude ; quand elle ſera priſe en caillé, mettez-la dans un petit panier d'osier pour faire égoutter et prendre la forme d'un fromage ; enſuite vous la renverſez dans un compotier ou ſur une assiette.

Fromage à la Montmorenci.

Mettez ſur le feu une chopine de crême avec deux onces de ſucre ; quand elle bouillira, vous l'ôtez pour la faire refroidir ; enſuite vous y mettez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, fouettez la crême avec un fouet d'oſier, et à meſure que la mouſſe eſt un peu épaiſſe vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin, continuez de fouetter juſqu'à ce que vous n'ayez plus de crême, laiſſez égoutter le fromage et ſervez dans un compotier ou ſur une aſſiette.

Fromage à la glace à la Bourgeoise.

Prenez une chopine de crême double ſi vous voulez, ou d'autre qui ſoit bonne, un demi-ſetier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de ſucre, faites-lui faire cinq ou ſix bouillons et le retirez du feu, vous y mettrez enſuite quelques eſſences, comme fleurs d'orange, bergamotte, lime douce ou citron, et le mettez après dans votre moule de fer-blanc et le faites prendre à la glace, vous mettrez votre moule dans un petit ſceau proportionné au moule, après avoir mis dans le fond du ſceau de la glace bien pilée, une poignée de ſel ou ſalpêtre, vous continuerez à mettre autour du moule juſqu'en haut, de la glace et du ſalpêtre.

Quand votre fromage eſt glacé et que vous êtes prêt à ſervir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron,

vous y tremperez le moule du fromage pour le faire detacher, et le dresserez dans la jatte, il faut le manger dans le moment.

Cannelon de crême à la glace.

Les cannelons se font de la même façon que les fromages à la glace ; ce qui en fait la différence, ce sont les moules dans quoi vous les faites glacer.

Glaces de toutes sortes.

En hiver, vous vous servez de sirops d'hiver, comme ils sont expliqués page 320 ; et en été vous prenez des eaux d'été, comme il est dit ci-dessus, vous mettez de ces eaux dans des moules à glace, et à mesure qu'elles se glaceront, vous aurez soin de les remuer de tems en tems.

Quand elles feront prifes, vous les fervirez dans les gobelets

Quand vous voudrez servir les glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir affaire.

Massepain.

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler, après les avoir échaudees et émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant, vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne foient point liquides, de la fleur d'oranges confite et pilée : quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une cafferole avec du sucre en poudre, et les faites deffécher fur le feu, vous les mettez enfuite fur une table et les maniez avec du sucre fin ; mettez en jufqu' ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains, vous la roulez enfuite pour en former des maffepains de telles figures que vous voulez : vous avez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, et y mêlez avec du citron verd hâché, vous trempez dedans les maffepains et les mettez après dans du sucre fin autant qu'ils peuvent en prendre, dreffez-les fur des feuilles de papier blanc que vous mettez fur des feuilles de cuivre, et les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sûr du four, mettez un peu de pâte sur une carte, si la carte prend couleur, c'eft une marque que le four est trop chaud.

Gaufres.

Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez ; & les délayerez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleurs d'orange, & du sucre fin, délayez le tout ensemble & y mettez ensuite un peu plus de demi-setier de crême, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide, quand votre pâte est prête vous faite chauffer le gaufrier sur un fourneau, et le frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gaufres de tenir, quand votre gaufrier est chaud, vous y mettez de cette pâte dedans, une pleine cuillere à bouche, cela suffit, refermez votre gaufrier, et le remettrez fur le feu ; quand elle sera cuite d'un côté vous la retournerez de l'autre, & la retirerez ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois, courbez-les toutes chaudes, & quand elles seront toutes faites, mettez-les dans un lieu sec jusqu'à ce que vous les serviez.

Vous pouvez les garder plusieurs jours ; si vous les tenez dans une étuve, où elles ne s'amolliront pas.

Poires séchées à la façon de Rheims.

La poire de rousselet est celle que l'on prend ordinairement pour faire sécher à la façon de Rheims ; l'on fait aussi la même chose pour celle de doyenne, parce qu'elle est bonne ; comme elle ne se conserve pas long temps, par ce moyen on la conserve tant que l'on veut. Pelez les poires du haut en bas, ramassez un peu la queue & en coupez le petit bout, jetez-les à mesure dans l'eau fraîche, & ensuite faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, vous les retirez à mesure avec l'écumoire pour les jeter dans l'eau fraîche ; quand elles seront égouttées, sur un demi-cent de poires que vous aurez, mettez une livre de sucre dans deux pintes d'eau ; quand il sera fondu vous y mettrez les poires pour les y laisser deux heures, ensuite vous les dressez sur des clayons la queue en haut, pour les mettre passer la nuit dans un four d'un chaleur douce comme quand on a tiré le pain ; le lendemain vous retrempez les poires dans le sucre & les remettrez de la même façon dans le four, ce que vous continuerez pendant quatre jours, & la derniere fois vous ne les retirerez

que quand elles sont tout-à-fait seches ; on les conserve dans un endroit sec autant que l'on veut.

Tablettes de réglisse pour le rhume.

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de riviere avec une livre de réglisse verte ratissée & coupée par très-petits morceaux, deux poigrées d'orge, quatre pommes de rainettes, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant quatre ou cinq heures, jusquà ce que cela soit bien cuit & réduit à moins de chopine d'eau, ensuite vous écrasez bien le tout ensemble pour en passer à force de bras le plus que vous pourrez au travers d'un tamis ; mettez dans ce que vous aurez passé une livre de sucre clarifié, & deux onces de gomme adragante fondue, faites dessécher cette composition sur le feu, en la remuant toujours avec une cuillere de bois jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts, alors vous la renversez sur des ardoises ou feuilles de cuivre frottées avec un peu d'huile, quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes pour les mettre sécher dans un endroit un peu chaud.

Fruits secs sans être confits.

Les fruits séchés au naturel sont d'un grand secours pour ceux qui sont à la campagne & qui en ont beaucoup dans leurs jardins, pour les mettre à profit : voici la façon de les faire secher.

Prenez des cerises bien mûres, & qu'elles ne soient point tournées, arrangez-les sur des claies sans les entasser les unes sur les autres, vous laisserez les queues & les mettez sécher dans le four d'une chaleur douce, comme celle où l'on vient de tirer le pain, vous les laisserez tant que le four aura de chaleur, vous les tirerez après pour les retourner, & les remettrez encore au four avec la même chaleur jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez séches, vous les laisserez refroidir pour les lier en petits bouquets, & les serrerez dans un lieu sec.

Les prunes se sechent de la même façon : il faut les cueillir très-mûres, celles qui tombent d'elles-mêmes sont meilleures, parce qu'elles ont plus de chair & sont d'un meilleur goût.

Les pêches se sechent comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillis à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées, vous les fendez par le milieu et en ôtez le noyau : quand elles sont à moitié seches, vous les mettez sur une table bien propre, & les applatissiez pour qu'elles sechent également : vous les remettez après au four jusqu'à ce qu'elles soient seches.

Les abricots se font de la même façon, à la réserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les poires se sechent pelées & sans les peler ; la premiere façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettez avec les poires dans un chauderon plein d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amollir, vous aurez soin en les pelant de leur laisser les queues, & vous les ferez ensuite sécher au four de la même façon que les prunes.

Confiture de campagne.

Prenez du vin doux appellé mou, vous ne pouvez le prendre trop doux, vous en prendrez un seau plus ou moins, suivant la quantité que vous voulez faire de confiture, mettez-le dans une chaudiere, faites-le bouillir sur un feu toujours clair, faites-le réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance, & puisse confire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes ou coins, faites-le cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit un peu amolli, vous le pelerez ensuite, & le mettrez dans votre sirop de vin doux, & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, & vous aurez soin de bien écumer, vous connoîtrez sa cuisson, quand vous mettrez du sirop sur une assiette ; si vous le voyez demeurer en rubis, & qu'il ne coure point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture, vous la mettrez dans les pots, & la couvrirez quand elle sera froide

Il est indifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

Confiture au cidre.

Vous prendrez du cidre de poires fait sans eau pour faire cette confiture ; celui de pommes n'est point assez doux, vous le faites réduire aux deux tiers avant que d'y mettre votre fruit ; vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celles du vin doux. P 3

Vous choiſirez le plus beau miel que vous pourrez avoir, et vous vous en ſervirez avec la même doſe que pour le ſucre, parce que toutes les confitures qui sont expliquées ci-devant pour le ſucre, ſe peuvent faire au miel.

Voici la façon de s'en servir et de le clarifier. Mettez-le dans une poële ſur un fourneau; quand il bout, il faut le bien écumer, c'eſt un des principaux points pour sa beauté; vous connoîtrez ſa cuiſſon, et mettant deſſus un œuf de poule, s'il enfonce, sa cuiſſon eſt imparfaite; s'il flotte, c'eſt ſigne qu'il est cuit, et vous pouvez vous en ſervir pour confire toutes ſortes de fruits avec la même façon que vous faites pour le sucre.

Faites attention que le miel eſt sujet à se brûler, et qu'il faut le faire cuire à petit feu, et avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

Comment faire le raisinet.

Prenez la quantité de raiſins que vous jugerez à propos; vous les égrénerez enſuite et les preſſerez à meſure dans le chauderon où vous devez les faire cuire; mettez-les sur un feu clair, et à mesure qu'ils bouillent, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez avec une écumoi-moire, laissez-les réduire au tiers, et vous aurez soin de diminuer le feu à meſure qu'ils s'epaiſſiſſent, remuez-les souvent avec une spatule de bois à mesure qu'ils s'épaiſſiſſent, de crainte qu'ils ne brûlent, vous les retirez enſuite pour les paſſer au travers d'un linge blanc en les preſſant bien fort avec les mains; cela fait, remettez-les sur le feu pour leur faire faire quelques bouillons en les tournant continuellement jusqu'à ce qu'ils aient pris aſſez de conſiſtance, vous les retirerez du feu pour les mettre tout de ſuite dans des terrines.

Quand il ſera à demi froid, vous les mettrez dans les pots; il faut laiſſer les pots découverts cinq ou six jours, et les couvrir de papier en visitant de tems en tems votre raisinet, ſi le papier ſe moisit, vous l'ôterez et en remetttez d'autre; vous continuerez ce soin juſqu'à ce que toute l'humidité en ſoit évaporée, alors il ne se gâte plus, s'il est bien cuit, sinon on le fait recuire un peu pour enſuite le couvrir à forfait.

F I N.

TABLE DES MATIERES.

CHAPITRE PREMIER.

CHAPITRE II.

DE LA DISSECTION DES VIANDES.

CHAPITRE III.

CHAPITRE IV.

Carré

P 2

CHAPITRE V.

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VII.

CHAPITRE VIII.

CHAPITRE IX.

CHAPITRE X.

DU POISSON D'EAU DOUCE.

CHAPITRE IX.

CHAPITRE XII.

CHAPITRE XIII.

DES CRÈMES.

DES BEIGNETS.

DES ROTIES.

CHAPITRE XIV.

CHAPITRE XV.

Des Ragoûts.

Toutes sortes de sirops pour l'hyver.

DES CONSERVES.

DES CRÊMES DE DESSERT,

ET FROMAGES A LA CRÊME.

Fin de la Table.

